

ПО МЕТОДУ Е. АВДЪЕВОЙ.

56
209
**НОВѢЙШАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА**

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНІЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г. . . . МЪ

ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

МОСКВА.

ИЗДАНИЕ КНИГОПРОДАВЦА КОЗЬМЫ ШАМОВА.

1865.



НОВѢЙШАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНІЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г мѢ.

ПО МЕТОДЪ К. АВДѢВОЙ.

ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

МОСКВА.

ИЗДАНИЕ КНИГОПРОДАВЦА КОЗЬМЫ ШАМОВА.

1865.



Дозволено цезурой. Москва. Апрѣля 23 дня 1865 г.

ОТДѢЛЕНИЕ I.

Извѣстно, что пища и напитки имѣютъ большое вліяніе на наше здоровье, а потому не излишнимъ считаю упомянуть здѣсь слегка объ оныхъ.

Горячія вещества жидятъ густыя мокроты, раздробляютъ вязкія влаги, прогоняютъ вѣтры, но въ холерикахъ не рѣдко умножаютъ желчь.

Холодныя вещества имѣютъ свойство уменьшать жаръ въ желудкѣ и крови, но производятъ вѣтры.

Сырыя и влажныя вещества смягчаютъ сухія части нашего тѣла и слабятъ на низъ.

Сухія всѣхъ прочихъ питательнѣе, но съ трудомъ варятся въ желудкѣ и производятъ часто меланхолическіе соки.

Сладкія засоряють печень и селезенку, хотя они впрочемъ и весьма питательны.

Соленыя противятся гнилости; но если употреблять оныхъ много, то они сожигаютъ кровь и производятъ свербежъ.

Горькія очищаютъ внутренности, раздѣляютъ острыя соки, отворяютъ и прочищаютъ всякія засоренія; но умножаютъ желчь и производятъ острыя пары.

Кислыя выгоняютъ грубыя мокроты изъ нижнихъ частей внутренности.

Если же они соединены съ сладкими веществами, то облегчаютъ внутренности; соединенныя же съ горечью — вяжутъ.

Относительно легчайшаго или труднѣйшаго варенія въ человѣческомъ желудкѣ разныхъ снѣдей, г. Гроссъ, опытами надъ самимъ собою производимыми, показалъ слѣдующіе:

1) Вещества неудобоваримыя въ желудкѣ:

Хрящи говяжьи, телячьи, поросячьи, домашнихъ и дикихъ птицъ, кости, жиръ и маслянистыя части животныхъ, также бѣлокъ густо сваренныхъ яицъ.

Грибы: сморчки, трюфели; маслянистыя зерна, какъ-то: орѣхи, миндаль, фисташки; зерна изъ плодовъ и масла, извлеченныя изъ сихъ вещей.

Изюмъ хотя и весьма рачительно разжованный.

Виноградная, кожица.

Кожа гороховая, бобовая, чечевичная, хлѣбныхъ зеренъ, шелуха гороховая и бобовая.

Кожица покрывающая вишни, абрикосы, сливы, черносливъ, персики, смородину, яблоки, груши, огурцы; однимъ словомъ, всѣхъ плодовъ и овощей.

2) Вещества не столь неудобоваримыя, и которыхъ въ извѣстное время одна часть сварилась, другая не сварилась:

Мясо свиное и всѣ кушанья изъ него приготовленныя.

Вареная или печеная кровь.

Желтки густосваренныхъ яицъ.

Яичница выпускная и другія въ желудкѣ пріобрѣтали обыкновенно щелочное свойство и запахъ сѣрной печенки, то есть приближались къ гнилости.

Яичница съ ветчиною весьма трудно ва-

рится и производить кислоту, которую конечно должно приписать ветчинному жиру, противящемуся природной склонности къ гнилости или щелочности густыхъ яицъ.

Сырыя травы или салаты, какъ-то: латукъ, ключевой крессъ, цикорій; горькость нѣкоторыхъ изъ нихъ споспѣшествуетъ варенію ихъ въ желудкѣ.

Смѣсь уксуса съ масломъ сдѣлала бы салаты еще неудобоваримѣе, еслибы полагаемая въ нихъ соль, перецъ или горчица не вспомоществовали варенію.

Слабый желудокъ не долго можетъ сносить употребленіе сырыхъ травъ въ пищу.

Бѣлая капуста легче красной; толстыя же оной прожилы тяжелѣе варятся, нежели листья.

Свекла, карды, лукъ сырой и вареный, черносливъ, коренья хрѣновые, морковь красная и желтая и цикорій сырыя.

Зернистые плоды, кои не имѣютъ свойства таять во рту.

Горячій и теплый хлѣбъ дѣлаетъ жестокія несваренія желудка, съ кислотою соединенныя.

Винныя ягоды и фиги.

Пирожное всякое причиняло г. Гроссу неносную изгагу.

Всѣ сїи вещи еще неудобоваримѣ дѣлаются, если будутъ смѣшаны съ масломъ коровьимъ или постнымъ; впрочемъ, хотя сїи снѣди и несовершенно варятся въ желудкѣ, но довариваются переходя въ кишки, по причинѣ все еще продолжающагося надъ ними дѣйствія варительныхъ соковъ.

3) Вещества легковаримыя, которыя превратились въ желудкѣ въ кисель чрезъ часъ или полтора послѣ употребленія ихъ въ пищу.

Телятина, ягнятина, чѣмъ моложе, тѣмъ удобнѣе варится; всѣ домашнія птицы, въ особенности же молодыя; яицы куриныя самыя свѣжія и въ смятку сваренныя.

Молоко коровье.

Ершы, пискари, окуни и тому подобныя рѣчныя рыбы, варенныя въ соленой водѣ, просто или съ петрушкою; жаренныя же онѣ не столь удобоваримы въ желудкѣ, равно и приправленныя постнымъ масломъ, винограднымъ виномъ, или облитыя соусомъ.

Огородная вареная зелень, какъ-то: шпи-

натъ и проч.; смѣшанная же со щавелемъ труднѣе варится.

Селерія, ребра ея нѣсколько трудно варятся въ желудкѣ.

Молодая спаржа и хлѣбные побѣги.

Артишоковыя рѣпки, плоды зернистые и костяные варенные; будучи же приправлены сахаромъ и корицею, еще удобнѣе варятся.

Мука пшеничная, ячменная, ржаная, пшенная, гороховая, бобовая, каштанная и картофельная.

Разные хлѣбы: пшеничные, ржаные, только не сдобные и употребленные въ пищу на другой день по испеченіи; корка хлѣбная столь же удобно варится какъ и мякишъ.

Разный пшеничный хлѣбъ тяжелѣе варится нежели ситный или пеклеванный.

Рѣдка, рѣпа и картофель, варенныя.

4) Вещества, способствующія пищеваренію:

Соль. Пряности, какъ-то: перецъ, корица, мушкатъ, гвоздика и проч.

Горчица, хрѣнъ. — Каперсы. — Вино. Всякіе горячіе напитки.

Сырѣ, а особливо старой. — Сахарѣ.

Разныя горькія вещества.

5) Вещества, кои остановили вареніе желудка, или много помѣшали оному:

Вода, а особливо горячая, употребленная въ большемъ количествѣ. Отъ сего пища изъ желудка прогоняется въ кишки непревращенная въ надлежащій кисель.

Всѣ кислоты. — Всѣ вяжущія. — 24 грамма хины принятой чрезъ полчаса послѣ кушанья, совершенно остановили варенье желудка.

Всѣ жареныя вещества.

Крѣпкій уваръ изъ растенія сладкого-рыбаго (*solanum*) учинилъ неудобоварительными самыя легчайшія снѣди. — Одинъ гранъ кармеса, принятый вскорѣ послѣ кушанья, произвелъ такое же дѣйствіе.

Наконецъ г. Гроссъ замѣтилъ, что всякое упражненіе, соединенное съ умонапряженіемъ, вскорѣ послѣ обѣда, также страсти, какъ-то: гнѣвъ, печаль и проч. останавливаютъ или по крайней мѣрѣ весьма много мѣшаютъ пищеваренію; сіе же дѣлаетъ и сидѣніе, налегшись животомъ на столъ. Прямое же положеніе тѣла, спокойствіе духа и даже умѣренное тѣло-

движеніе, послѣ кушанья, споспѣшествуютъ варенію желудка.

О В О Д Ъ.

Вода проточная, какъ-то: ключевая и рѣчная, а особливо по камнямъ текущая, притомъ безъ вкуса, запаха и цвѣта, мягкая, мыльная, есть для питья и пищи самая здоровѣйшая.

Умѣренное употребленіе воды очень полезно.

Она укрѣпляетъ желудокъ; очищая его отъ нечистотъ и предупреждая засореніе его.

Она оживляетъ такъ сказать всѣ чувства и обмываетъ всѣ сосуды и проходы въ тѣлѣ.

Она охлаждаетъ всего лучше естественную горячность крови и въ особенности когда кровь воспалена отъ крѣпкихъ напитковъ.

Стаканъ воды, выпитый послѣ обѣда тотчасъ, распускаетъ всего лучше густыя жирныя и склизкія снѣди, отдѣляетъ отъ пищи съ помощію желудочной теплоты постоянный воздухъ и уничтожаетъ чрезъ то вѣтрыри ыганіе.

Домашніе обѣды въ каждый день мѣсяца.

ОБѢДЪ 1-й. Пирогъ съ рыбой. *Смотри*
ч. 1-я кулебяки № 3-й. Буль-
онъ, ч. 1-я. Бульоны № 6-й.
Индѣйка жареная, ч. 2-я, №
26. Желе (какой угодно), ч.
3-я, гл. 3-я, № 2-й.

ОБѢДЪ 2-й. Супъ изъ курицы или утки.
Котлеты съ горошкомъ. Те-
лятина жареная. Вафли сли-
вочныя, ч. 2-я, № 31.

ОБѢДЪ 3-й. Щи лѣнныя, ч. 1-я, № 6.
Телячьи ножки подъ соусомъ.
Пуддингъ изъ хлѣба, ч. 2-я,
№ 4-й. Жаркое рябчики фар-
шированные, ч. 2-я, № 27.
Кремъ сливочный, ч. 2-я,
№ 21.

- ОБѢДЪ 4-й. Ветчина обливная, ч. 1-я, № 3. Бульонъ съ клецками. Жаркое дичь или домашнія птицы съ салатомъ. Пуншное мороженое, ч. 2-я, № 50.
- ОБѢДЪ 5-й. *Постный*. Супъ раковый. Щука разварная подъ соусомъ. Кисель клюквенный съ миндальнымъ молокомъ.
- ОБѢДЪ 6-й. Разсольникъ, ч. 1-я, № 6. Окунь подъ соусомъ, ч. 2, № 11. Жареный каплунокъ ч. 2-я, № 25. Кремъ изъ винограднаго вина, ч. 2-я, № 35.
- ОБѢДЪ 7-й. Супъ изъ говядины съ пирожками. Цыплята подъ соусомъ. Жареный поросенокъ или молодой барашекъ. Пирогъ изъ яблоковъ. Щи изъ щавеля. Говяжій языкъ подъ соусомъ, ч. 1-я № 16. Ножки телячьи подъ соусомъ.
- ОБѢДЪ 8-й. Борщъ малороссійскій. Утки подъ соусомъ. Жареная дичь тетерька. Сливочный кисель, ч. 2-я, № 8.

ОБѢДЪ 9-й. Супъ изъ курицы. Заливное изъ поросенка. Жаркое говядина съ салатомъ. Бламанже изъ сливокъ съ миндалемъ, ч. 2-я, № 28.

ОБѢДЪ 10-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ. Бульонъ съ кореньями. Заливное изъ рыбы. Жареная дичь.

ОБѢДЪ 11-й. Щи изъ кислой капусты съ говядиной. Жареная баранина на манеръ дичины, ч. 2-я, № 8. Пуддингъ изъ хлѣба, ч. 2-я, № 4.

ОБѢДЪ 12-й. Супъ изъ налимовъ, ч. 2-я, № 5-й. Жареные леши, караси, язи и другая подобная рыба, ч. 2-я, № 2. Жаркое говядина съ картофелемъ. Сосиски поджаренныя.

ОБѢДЪ 13-й. Бульонъ, ч. 1-я, № 6. Винигредъ, ч. 1-я, № 40. Жаркое гусь съ капустою кислой. Пуддингъ сливочный, ч. 2-я, № 2-й.

ОБЪДЪ 14-й. Супъ-Пуре азіатскій изъ баранины, ч. 1-я, № 21. Жареная маринованная те-лячья грудинка, ч. 2-я. № 12-й. Каравай изъ рису или манныхъ крупъ, ч. 2-я, № 2.

ОБЪДЪ 15-й. Борщъ съ сосисками. Жаркое поросенокъ начиненный кашей гречневой съ коровьимъ масломъ. Кисель яблочный.

ОБЪДЪ 16-й. Сосиски съ капустой. Бульонъ съ рисомъ. Жаркое гусь. Блины молочные, поджаренные съ творогомъ, со сметаной.

ОБЪДЪ 17-й. Языкъ коровій съ хрѣномъ. Супъ изъ курицы. Жареная свинина свѣжая. Каравай изъ творогу, ч. 2-я, № 3.

ОБЪДЪ 18-й. Супъ украинскій, ч. 1-я, № 8. Судакъ разварной съ хрѣномъ. Жареная кишки говяжьи или бараньи, ч. 2-я, № 37-й. Бламанже. шеколадное.

- ОБЪДЪ 19-й. Похлебка изъ потроховъ, ч. 1-я, № 3. Щука разварная. Рябчики жареные на шпигованные. Кремъ.
- ОБЪДЪ 20-й. Пирогъ или пирожки съ свѣжею капустой. Говядина разварная съ соусомъ. Жаркое дичь. Молочный картофельный кисель.
- ОБЪДЪ 21-й. Бифтексъ съ картофелемъ. Пуддингъ изъ крупъ. Супъ изъ телячьихъ ножекъ.
- ОБЪДЪ 22-й. Супъ изъ голубей съ зеленымъ горохомъ, ч. 1-я, № 42. Окорокъ съ горошкомъ и картофелемъ. Пуддингъ изъ разныхъ плодовъ, ч. 2-я, № 15-й.
- ОБЪДЪ 23-й. Сосиски, колбасы поджаренныя. Бульонъ, ч. 1-я, № 6-й. Буженина изъ свинины, ч. 1-я, № 5-й. Котлеты съ горошкомъ. Миндальный творогъ, ч. 2-я, № 68.
- ОБЪДЪ 24-й. Супъ французскій а-ля-трю, ч. 1-я, № 18. Жареная ку-

рица по венеціански, ч. 2-я, № 20-й. Бламанже миндальное, ч. 2-я, № 38.

ОБѢДЪ 25-й. Супъ изъ говядины съ лукомъ, съ пирожками, изъ блиновъ, съ говядиною, ч. 1-я, № 2-й. Крокеты изъ говядины, ч. 2-я, № 6-й. Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива. Кисель изъ картофельной муки на молокъ.

ОБѢДЪ 26-й. Супъ изъ говядины съ крупами. Заяць подъ соусомъ. Пирожки изъ блиновъ съ вареньемъ.

ОБѢДЪ 27-й. Судакъ разварной. Жаркое индѣйка. Котлеты рубленые съ зеленымъ горохомъ. Винное желе, ч. 2-я, № 8-й.

ОБѢДЪ 28-й. Супъ мѣщанскій (Bourgeois), ч. 1-я, № 52. Буженина изъ индѣйки, ч. 1-я, № 6. Жаркое куропатки. Пирожное или тортъ.

ОБѢДЪ 29-й. Щи изъ зеленой капустной

- разсады. Заливное изъ поросенка. Рябчики подъ соусомъ. Пирожное или тортъ.
- ОБѢДЪ 30-й. Супъ красный съ уткой. Говядина духовая, ч. 1-я, № 9-й. Жаркое тетеревъ. Блины молочные съ вареньемъ.
- ОБѢДЪ 31-й. Щи ленивые. Паштетъ изъ цыплятъ. Гурьевская каша, ч. 2-я, № 10-й.

Здѣсь показаны блюда или кушанья въ каждый день одного мѣсяца, но желающіа могутъ перемѣнять блюда въ продолженіи всего года по своему назначенію, а потому мы и сочли излишнимъ предписать на весь годъ какія именно кушанья. Предоставляя выборъ каждому по своему вкусу.

Самыя простыя постныя кушанья безъ масла.

ЧЕТЫРЕ СТАКАНА КИСЛОЙ КАПУСТЫ, РѢДЬКА И КВАСЪ.

ЩИ СЪ КОНОПЛЯНЫМЪ СОКОМЪ.
2 стак. капусты, 1 луковицу сварить: 1

стак. коноплянаго сѣмени истолочь, забѣ-
лить ими щи, вскипятить.

**КАША КРУТАЯ, ГРЕЧНЕВАЯ СЪ
КОНОПЛЯНЫМЪ СОКОМЪ.** 3 фунта
гречневыхъ крупъ, 2 стак. коноплянаго
сѣмени.

**КВАСЪ, СОЛЬ, ЗЕЛЕНЫЙ ЛУКЪ И
ХЛѢБЪ-САЛАМАТА.** 2 ф., т. е. 5 ст.
гречневой или 4 ф. ржаной муки поджа-
рить на сковородѣ, обварить кипяткомъ,
размѣшать, ѣсть съ сокомъ изъ конопля-
ныхъ сѣменъ.

СВЕКОЛЬНИКЪ ХОЛОДНЫЙ. 4 — 6
шт. свеклы, очистить, сварить, мелко из-
рубить, опустить въ тотъ же бульонъ, въ
которомъ варилась, студить, влить стака-
на 4 квасу.

**ТѢСТО ПОСТНОЕ, ЗАГОТОВЛЯЕ-
МОЕ ВЪ ПОСТЪ НА ОДНУ НЕДѢЛЮ.**
5 ф. ржаной муки, 2 ф. гречневой и 2 ф.
солода, просѣять, смѣшать, подлить теп-
лой воды, размѣшать до гладкости, зава-
рить по ковшу кипяткомъ, дабы было гу-
сто, какъ на аладыи; поставить въ теплое
мѣсто, чтобъ осолодѣло; на ночь заква-
сить, т. е. положить въ него ломоть хлѣ-

ба и на другой день поставить въ жаркую печь, чтобъ упрѣло, потомъ вынуть, остудить (остерегаясь, дабы не попало въ него соли). Ъдятъ его со ржанымъ хлѣбомъ.

ГЛАВА I.

О БУЛЬОНАХЪ.

КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ПРИГOTOВЛЯЮТСЯ НИЖЕСЛѢДУЮЩІЕ БУЛЬОНЫ.

1. Красный бульонъ.

Вотъ составленіе этого бульона. Нарѣзавъ или (по-кухмистерски) *нашинковавъ* рѣпы, моркови и луку, должно уложить все это на дно чистой кострюли и прибавить туда $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла; потомъ, перемывъ фунтовъ 5 или 6-ть (сколько иотребно) говядины, изрѣзать ее кусками, положить на корни въ ту же кострюлю, которую, накрывъ крышкою, поставить на горячую плиту или на огонь, хорошенько поджаривать; когда же говядина

довольно поджарится, то *накатить* ее, т. е. налить на нее бульону, въ которомъ отдѣльно варилась говядина, и уваривать до готовности. Если, по процѣженіи, бульонъ сей окажется не цвѣтенъ, то должно поджечь немного сахару и подцвѣтить.

Этотъ же самый бульонъ дѣлають и другимъ образомъ, а именно: уложивъ на дно кострюли нашинкованныхъ кореньевъ и луку, кладутъ на нихъ изрѣзанной кусками говядины и $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, подливають туда же два стакана кислыхъ штей и кипятятъ, стараясь, чтобы не пригорѣло: когда же говядина поджарится, то, *накачиваютъ*, т. е. наливають на нее холодной воды, кладутъ туда же очищенную курицу и кости отъ четверти телятины (съ коей мясо прежде снято) и даютъ опять хорошенько кипѣть; наконецъ подкладываютъ еще очищенныхъ кореньевъ (штуки по 3) и луку и по вкусу соли и даютъ упрѣть бульону, который потомъ процѣживаютъ сквозь чистую салфетку въ другую кострюлю, а на оставшіяся кости, мясо и коренья наливають опять холодной воды для *второго* (жидкаго) бульона.

Примѣчаніе. Красный бульонъ обыкновенно подбавляютъ въ разные супы и во многія другія кушанья для приданія имъ лучшаго вкуса.

2. Бѣлый бульонъ.

Этотъ бульонъ готовится почти точно также, какъ и красный, съ тою только разницею, что здѣсь говядина не обжаривается. Его дѣлаютъ такъ: перемывъ въ водѣ сколько потребно фунтовъ изрѣзанной въ куски говядины, четверть телятины и одну очищенную курицу, должно положить все сіе въ кострюлю и, наливъ водою, кипятить; потомъ, очистивъ и изрѣзавъ корней (моркови, рѣпы, петрушки, и проч и пару луковицъ положить туда же и все хорошенько уварить; — наконецъ процѣдить сквозь чистую салфетку для употребленія въ другую кострюлю, на оставшееся же мясо можно накатить еще холодною водою для *второго* бульона.

Примѣчаніе. Этотъ бульонъ употребляется въ разные соусы и супы.

3. Бульонъ консумей (consommé).

Если хотите имѣть хорошій консумей (положимъ персонъ на 15-ть), то перемойте 8 фун. говядины, четверть телятины и двѣ очищенныхъ курицы, а еще лучше двухъ каплуновъ; все это положите въ кострюлю, прикройте крышкой, поставьте на плиту и держите на огнѣ до тѣхъ поръ, пока провизія зарумянится, т.-е. пока низъ означенной провизіи поджарится и дастъ колеръ или *дойдетъ до глазури*, по выраженію кухмистерскому. Послѣ того, наливъ на мясо воды, вскипятите раза два или три, снимая пѣну; когда же бульонъ сдѣлается желтоватымъ, тогда положите туда разныхъ очищенныхъ кореньевъ (моркови, рѣпы, петрушки и проч.) и луку; дайте всему хорошенько упрѣть, наконецъ процѣдите только бульонъ сквозь частое сито или салфетку и употребляйте въ супы и для соусовъ.

Примѣчаніе. Въ этотъ бульонъ можно прибавлять остатки шампиньоновъ (если есть), обмывъ ихъ сперва хорошенько.

4. Бѣлые или осадные кули.

Чтобъ приготовить осадные кули, должно распустить въ кострюль $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго или коровьяго масла, всыпать въ него 2 горсти муки, смѣшать и поджарить; потомъ, наката *вторымъ* бѣлымъ бульономъ (№ 2) и, помѣшивая лопаткой, осаживать на огнѣ; подложить туда же очищенныхъ и шинкованныхъ шампиньоновъ и когда все осадится, то процѣдить бульонъ сквозь чистую салфетку въ другую кострюлю, выжать туда по желанію нѣсколько соку изъ лимона, прибавить еще четверть фун. сливочнаго масла и продолжать мѣшать лопаткой, но уже на льду или на снѣгу пока застынетъ.

Примѣчаніе. Сии кули можно употреблять по ложкѣ или по двѣ во всѣ супы.

5. Красные кули.

Приготавливаются почти также, какъ бѣлые кули (№ 4). Сперва должно поджарить въ маслѣ разные коренья; потомъ влить на нихъ крѣпкаго бульона (№ 1) и прибавивъ туда же бѣлыхъ кулей и два стакана мала-

ги или мадеры, осадить на огонь; наконецъ, процѣдя сквозь салфетку и помѣшивая лопаткой на льду или снѣгу, застудить.

Примѣчаніе. Сии кули употребляются въ красные супы по желанію, сколько нужно.

6. Бульонъ, подаваемый къ столу.

При большихъ ужинахъ подаютъ иногда въ шокаладныхъ или кофейныхъ чашкахъ мясной бульонъ, который готовится слѣдующимъ образомъ. Впервыхъ должно изготавить по обыкновенному бульонъ изъ обрѣзковъ свѣжей говядины, телятины и баранины, и раздробивъ костей: 10 ф. бычачьихъ, 7 ф. телячьихъ и 3 ф. бараньихъ, 20-ю штофами воды, варить въ продолженіи 5-ти часовъ, снимая до-чиста пѣну, и процѣдить сквозь чистую салфетку; въ то же время, во вторыхъ, до половины поджаривъ 8 ф. говяжьяго ссеку, небольшую переднюю часть телятины, переднюю часть барашка, 2 курицы и одного гуся, — всю эту поджареную провизію опустить въ приготовленный прежде, какъ выше сказано, бульонъ и прибавивъ туда еще 2 ф. сырой ветчины, варить нѣсколько часовъ

сряду; по томъ положить туда же разныхъ чищенныхъ и шинкованныхъ кореньевъ, какъ-то: по 3 корня сельдерея и петрушки, по 2 корня моркови и рѣпы, небольшой качанъ капусты, 2 лавровыхъ листа, 4 головки гвоздики, 15 зеренъ бѣлаго перца, нѣсколько мускатнаго цвѣту, немного имбирю и все это еще уваривать часа четыре. Когда же вся смѣсь хорошо уварится, вынуть мясо, снять жиръ, а бульонъ процѣдить сквозь чистую салфетку. Наконецъ этотъ бульонъ надобно опять варить снова, пока останется его отъ 4-хъ до 3-хъ штофовъ и опять процѣдить. — Чтобъ бульонъ былъ свѣтелъ, то во время варки онаго, стоитъ только прибавить ко всему сказанному одинъ фунтъ свиного сала.

Примѣчаніе 1-е. По домашней экономіи, мясо, вынимаемое изъ бульона, можно употреблять для служителей, а снятый жиръ годенъ иногда бываетъ для жаренія и для разныхъ печеній.

Примѣчаніе 2-е. Этотъ бульонъ съ пользою можно подавать новобрачнымъ къ завтраку, такъ какъ и *крѣпительный бульонъ* (см. № 8).

7. Бульоны для больных.

Говоря о бульонахъ, считаемъ излишнимъ упомянуть здѣсь и о приготовленіи таковыхъ изъ нихъ, которые особенно полезны для больныхъ и для выздоравливающихъ.

А. Телячій бульонъ. Возьмите $\frac{1}{2}$ ф. телятины (совсѣмъ безъ жира, всего лучше отъ лопатки), налейте на нее въ кострюлѣ полторы бутылки холодной воды и варите ее на маломъ огнѣ, не менѣе 3-хъ часовъ, не переставая, потомъ снимите съ огня и прибавьте одну рѣпу, одну морковь и вѣтку укропу, шпината или щавеля; но этихъ приправъ не варите, а дайте имъ побыть, въ кострюлѣ на плитѣ полчаса; наконецъ процѣдите по обыкновенію.

Больнымъ, съ позволенія врача, иногда къ этому бульону можно прибавить сокъ изъ дюжины раковъ, а иногда 2 унціи или 16 золотниковъ тамариндовъ (изъ аптеки), ибо это растеніе пріятно на вкусъ и имѣетъ свойство легко слабительное.

В. Бульонъ куриный. Положи очищенную, какъ должно, молодую курицу въ кострю-

лю и налей на нее холодной воды столько, чтобы ее хорошенько покрыло (около полуторы бутылки и больше, смотря по величинѣ кастрюли), поставь на малый огонь и вари до тѣхъ поръ, пока треть воды выкипитъ. Тогда сними съ огня, процѣди и положи въ бульонъ сей (для вкуса только) пучка два бѣлаго цикорія или шпината, или польуиціи (4 золотника) очищенныхъ сладкихъ миндалинъ, которыя, по вкусу, можно мелко на-мелко истереть, подбавляя бульона, чтобы было какъ тѣсто. Поставь потомъ кастрюлю снова на огонь, чтобы прокипѣло разъ, но не больше.

Такой бульонъ очень пріятенъ для тѣхъ, у кого еще осталось раздраженіе въ горлѣ или въ груди.

8. Крѣпительный бульонъ.

Послѣ продолжительныхъ болѣзней, особенно изнурительныхъ, выздоравливающіе имѣютъ нужду въ подкрѣпленіи пищею. Съ сею цѣлію варится *питательный супъ* или *крѣпительный бульонъ*. Взявъ по 2 ф. хорошей говядины и телятины и $\frac{1}{2}$ фунта жирнаго окорока, разрѣзать ихъ на тонкія

пластинки и поджарить до-красна въ костреюль, прибавивъ полный половникъ жирнаго бульона; когда же все это поджарится, должно влить туда 6 стакановъ бульона (какого-нибудь) и варить на умѣренномъ огнѣ, и потомъ прибавивъ по корешку сельдерея, порея, петрушки, луку, изрѣзанный пластинками кочанъ капусты и корку французскаго хлѣба (стертую и поджареную въ маслѣ),— должно накрыть костреюлю крышкою, поставить на плиту и дать хорошенько уварится въ продолженіи двухъ часовъ. Наконецъ, процѣдивъ бульонъ, по обыкновенію, снять съ него дѣчиста жиръ и подавать выздоравливающимъ съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

9. Дорожный бульонъ.

Чтобы имѣть въ готовности бульонъ, который бы и въ дорогѣ имѣлъ извѣстныя качества для приготовленія желаемого кушанья, для того берутъ фунтовъ 8-мь говядины, 5 фунт. телятины, 2 курицы, двѣ пары телячьихъ ножекъ, фунта $1\frac{1}{2}$ нежирной ветчины и половину бычачьей печени; все это уложивъ въ пространную кострею-

лю, наливаютъ водою такъ, чтобы она по крайней мѣрѣ пальца на два покрывала всю провизію, потомъ ставятъ кострюлю на огонь или плиту, даютъ кипѣть, снимая пѣну, пока уварится до 2-хъ штофовъ жидкости; за симъ процедивъ эту жидкость, остужаютъ ее, подбавляютъ для свѣтлости яичнаго бѣлка и такимъ образомъ охлаждаютъ бульонъ. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ, когда бульонъ совершенно остуденится, снимаютъ съ него жиръ, кладутъ опять студень бульона въ закрытую кострюлю и, при безпрестанномъ размѣшиваніи на огнѣ, въ продолженіе часовъ 6-ти или 8-ми увариваютъ до половины штофа. Наконецъ до такой степени уваренный бульонъ выливаютъ въ другую, обмазанную масломъ, кострюлю и оставляютъ его въ ней до гѣхъ поръ, пока охладѣетъ и сгустится; тогда уже разрѣзываютъ на пластинки или плитки, вытряхаютъ изъ кострюли и даютъ подсохнуть на воздухѣ. Высушенный такимъ образомъ бульонъ сохраняютъ для употребленія по надобности.

Примѣчаніе. Замѣтитъ должно, что въ

составъ этого бульона нейдутъ никакія приправы, ни коренья, ни соль; притомъ, если этотъ бульонъ окажется блѣднымъ или блѣдножелтымъ, то, для извлеченія изъ него соляныхъ частицъ, промываютъ вновь упомянутыя плитки холодною водою и высушиваютъ, какъ выше сказано на ситѣ.

ГЛАВА II.

НАСТАВЛЕНІЕ О МЯСНЫХЪ СУПАХЪ ВООБЩЕ.

Прежде нежели начнемъ говорить о вареніи суповъ и другихъ кушаній, скажемъ, что выборъ любой провизіи, входящей въ составъ желаемого приготовленія, зависитъ отъ искусства и опытности *разсчетливой хозяйки-домоводки*. — При приготовленіи вкусныхъ мясныхъ суповъ надобно соблюдать нѣкоторыя правила. Правила сіи суть слѣдующія: 1) самая лучшая часть говядины для суповъ есть, безъ сомнѣнія, грудина; впрочемъ край, огузокъ и толстый филей имѣютъ также въ семъ случаѣ свое достоинство; для навара же крѣпкаго бульона выбираютъ такія части говядины, въ коихъ много костей или самыя мускулистыя около поджилокъ: ляшки, бедра и

тому подобныя. 2) Кладя варить говядину, сперва должно вымывать ее на чисто, не давая ей впрочемъ долго мокнуть въ водѣ. 3) пропорція для хорошаго навара или бульона полагается обыкновенно—на каждый фунтъ говядины по двѣ бутылки воды. 4) Чтобъ имѣть бульонъ наварнѣе, должно оставлять говядину въ супѣ до самаго обѣда, ибо тогда говядина выварится совершенно. 5) Когда варится бульонъ, то всегда должно снимать съ него до чиста пѣну, потомъ посолить и давать кипѣть медленно ровнымъ ключемъ, такъ чтобъ онъ не переставалъ кипѣть; а когда будетъ укипать, то подливать въ него не холодную, а горячую воду. 6) Послѣ того надобно процѣживать его сквозь частое сито или чистую салфетку и давать устояться; отъ чего пѣна и мелкія косточки остаются на ситѣ или салфеткѣ, а самый бульонъ дѣлается чище, свѣтлѣе и вкуснѣе. 7) Коренья или овощи всякаго рода кладутся въ супы для вкуса, а потому можно выбирать изъ нихъ тѣ, которые кому болѣе нравятся; они должны быть молодые, сочные и свѣжіе, но не лежалые

нѣсколько дней. 8) Очистивъ и промывъ корни или овощи, не давать имъ лежать долго въ водѣ, а тотчасъ же разрѣзывать, класть въ воду за полчаса до обѣда, ставить на огонь и дать хорошенько кипѣть. 9) Корни или овощи можно употреблять любые по выбору, какъ-то: петрушку, сельдерей, пустарнакъ, морковь, рѣпу, картофель, порей, лукъ и портулакъ. 10) Зелень укропа или петрушки, мелко изрубивъ, должно класть въ кушанье предъ самымъ обѣдомъ или когда супъ подаютъ на столъ. 11) Всякаго рода капусту, исключая цвѣтной, должно сперва уварить въ горячей водѣ, а потомъ уже разваривать, накачивая бульономъ; цвѣтную же капусту можно оставлять въ той самой водѣ, въ которой ее варили, до другаго дня. 12) Кто желаетъ соблюсти экономію, тотъ, когда уварится по вышесказанному мясная провизія, говядина ли то или курица, телятина, дичь и проч., можетъ вынуть ихъ изъ супа и подавать подъ соусомъ. 13) Всякую дичину должно обшипывать въ сухомъ видѣ, обмыть холодною водою и потрошить, отъ чего она становится

вкуснѣе и хранится долѣе, тогда какъ ошпаренная кипяткомъ готовится только скорѣе и чище. 14) Молодыхъ цыплятъ должно ошпаривать горячею водою, наблюдая при томъ, чтобы съ нихъ не слезла шкурка, а гусей, утокъ, каплуновъ и всякаго рода лѣсную дичь общипывать въ сухомъ видѣ.

ГЛАВА III.

СУПЫ.

1. Супъ изъ говядины съ крупами.

Вымывъ на чисто говядину, налить водою и посоля, поставить вариться, снимая пѣну: а когда уварится, то процѣдить и дать отстояться. Между тѣмъ, въ чистую кастрюлю или горшокъ, переложивъ сію говядину, прибавить изрѣзанныхъ кореньевъ: петрушки, сельдерея, рѣпы и моркови, также какихъ угодно крупъ: перловыхъ, манныхъ, смоленскихъ, рису и т. п. накатить приготовленнымъ прежде бульономъ и поставить въ печь или на плиту, дабы супъ хорошенько уварился; но чтобы не переварилась говядина, можно вынуть ее, а за нѣсколько времени до обѣ-

да положить опять въ супъ, дабы она была горяча. При подачѣ супа къ столу должно посыпать его мелко нарубленной свѣжею зеленою петрушки или укропа.

2. Супъ изъ говядины съ лукомъ.

Выбравъ и очистивъ пять побольше луковицъ и вымывъ полтора фунта изрѣзанной на небольшіе кусочки говядины, положить лукъ и мясо въ кастрюлю, накрыть ее крышкой и поставить на огонь на плиту, чтобы немного поджарить. Когда лукъ съ мясомъ дадутъ сокъ, тогда должно влить въ кастрюлю заранее приготовленнаго бульона (краснаго, либо бѣлаго) такое количество, сколько требуется имѣть супу, или смотря по количеству говядины, а для вкуса прибавить немного лавроваго листу.

3. Супъ изъ говядины съ бѣлою капустой.

Вымывъ начисто и изрѣзавъ на небольшіе куски потребное количество жирной говядины, налить водою и, посоливъ немного, поставить на огонь вариться, снимая притомъ безпрестанно пѣну; когда же го-

вядина довольно уварится, то прибавляют къ навару нѣсколько овсяной крупы и потрушки, а потомъ, изрубивъ 2 кочна бѣлой капусты, кладутъ съ солью и съ маіораномъ въ супъ и продолжаютъ варить все до готовности.

4. Красный говяжій супъ.

Для приготовленія сего супа берутъ мясистую часть говядины отъ края, чтобы была безъ костей, нарѣзываютъ ее на небольшіе куски и вымываютъ по обыкновению, потомъ, очистивъ кореньевъ (какіе есть), укладываютъ тѣмъ и другимъ дно кастрюли, обмазаной коровьимъ масломъ, ставятъ на плиту и слегка поджариваютъ. Когда говядина хорошо зарумянится, накачиваютъ на нее потребное количество бульона, кипятятъ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока супъ получить красный цвѣтъ. Тогда, процѣдивъ сквозь частое сито, подаютъ къ столу.

5. Красный супъ другаго рода.

Обжаривъ разныхъ чищенныхъ кореньевъ, какъ-то: моркови, рѣпы, сельдерея и

т. п., оправляютъ и разбираютъ на части курицу и телятину, наливаютъ ихъ краснымъ и бѣлымъ бульономъ, и такимъ образомъ даютъ хорошенько увариться. Подавая супъ сей къ столу, кладутъ въ него обжаренныхъ сосисекъ или гренковъ (сухариковъ) и прибавляютъ немного мушкатнаго орѣшка.

6. Разсолъникъ.

Фунтовъ 5-ть или 6-ть свѣжей говядины, перемывъ, наливъ ее водою и вскипятивъ по обыкновенію, положить туда рѣпы и моркови и уварить хорошенько; потомъ, накрошивъ помельче соленыхъ огурцовъ, петрушки, сельдерея и порею, и нарѣзавъ кусочками ветчину, должно поджарить все это съ мукою въ чухонскомъ маслѣ. Затѣмъ, накативъ бульономъ цыплятъ, начиненныхъ подъ кожу яйцами съ укропомъ и зеленью, положить въ разсолъникъ; а когда оный поспѣетъ, посыпать его рубленою зеленью петрушки и укропа и забѣлить сметаной. Таковой разсолъникъ составляетъ превкусное кушанье.

7. Супъ рубцы для хорошаго стола.

Ошпаривъ и чище вымочивъ водахъ въ трехъ говяжій рубецъ, должно вырѣзать изъ него хорошія штуки и сварить до половины готовности, а потомъ вынувъ изъ воды, положить на ночь въ молоко, чтобы рубецъ въ немъ намокъ; послѣ того утромъ, нашинковавъ разныхъ чищенныхъ кореньевъ и поджаривъ ихъ въ сливочномъ маслѣ съ прибавленіемъ муки по пропорціи, накатить хорошимъ бульономъ и дать кипѣть; за симъ рубцы, изрѣзанные мелкими кусочками, положить въ супъ. Подавая этотъ супъ къ столу, должно подбѣлить его свѣжею сметаной, приправить солью по вкусу, прибавить перцу и обсыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

8. Супъ украинскій.

Вымывъ и очистивъ хорошенько рубецъ, должно сварить его до половины готовности въ соленой водѣ, искрошить на очень мелкія штучки и, положивъ въ кастрюлю, поджарить съ кореньями въ чу-

хонскомъ маслѣ; потомъ подбавить туда же муки, накатить бульономъ и дать хорошенько кипѣть; наконецъ въ этотъ супъ опустить очищенную курицу и телятину и когда поспѣетъ, посыпать рубленою зеленью петрушки, а подавая къ столу заблить свѣжею сметаной.

9. Красный супъ съ уткой.

Поджаривъ на вольномъ огнѣ въ чухонскомъ маслѣ чищенныхъ кореньевъ петрушки и селерея, также некрошенной свѣжей бѣлой капусты и вѣтчины, когда все это хорошо зарумянится, наката краснымъ бульономъ; потомъ положи туда же обжаренную утку и дай кипѣть до готовности. При подачѣ къ столу, въ сей супъ должно положить жареныхъ сосисекъ и гренокъ.

10. Супъ изъ телятины.

Для сего выбираютъ обыкновенно телятину, сколь возможно, бѣлую, а не красную или кровянистую, которая бываетъ жестка. Разрубивъ такую телятину на небольшіе куски и обмывъ ее, наливаютъ хо-

людиною водой, но не болѣе, сколько потребно для супа и даютъ кипѣть, снимая пѣну, наблюдая притомъ, чтобы телятина не переварилась, ибо она пѣжна и не долго варится. Когда же уварится телятина, то можно подсыпать въ супъ перловыхъ крупъ, рису или сарачинскаго пшена. Въ послѣднемъ случаѣ пшено отваривается отдѣльно отъ супа въ жидкомъ мясномъ бульонѣ, или въ кипяткѣ съ кусочкомъ коровьяго масла, и кладется потомъ въ супъ, сколько потребно, прибавя туда же разныхъ чищенныхъ кореньевъ.

Примѣчаніе: Телячій супъ впрочемъ готовится точно также, какъ *телячій бульонъ* (см. глава 1, № 7).

11. Супъ изъ телятины другимъ манеромъ.

Очистивъ отъ реберъ переднюю часть молодаго теленка и обмывъ хорошенько, разрѣзываютъ ее на небольшіе куски и наливаютъ потребнымъ для супа количествомъ воды. Когда супъ будетъ порядочно кипѣть, то, снимая съ него пѣну, положить въ него двѣ горсти растертаго бѣлаго хлѣба или сайки, ложку коровьяго

масла, накрошенной петрушки, листьевъ шпината, немного перцу, мушкатнаго орѣха и, по вкусу, соли, также нѣсколько спаржи и ложку раковаго масла.

12. Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ.

Для приготовленія сего лакомаго супа нужно прежде вымыть и очистить фунтовъ пять сладкаго телячьяго мяса и, положивъ съ нимъ въ кастрюлю чухонскаго масла и кусокъ вѣтчины, поджарить на вольномъ огнѣ; потомъ прибавить туда немного луку, накатить хорошиимъ бульономъ и во время кипѣнія подложить туда же хорошихъ нафаршированныхъ сморчковъ, немного трюфелей, зелени петрушки, укропу, кервелю и портулаку. Подавая къ столу, должно супъ сей приправить раковымъ масломъ; притомъ тогда же опустить въ супъ чпщенныхъ раковыхъ шеекъ, обжаренныхъ въ маслѣ гренковъ и заправить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ.

13. Супъ изъ телячьяго сладкаго мяса другимъ манеромъ.

Отваривъ въ чистой водѣ два или три куска сладкаго телячьяго мяса, остудить и

мелко изрубить, съ прибавленіемъ петрушки и сельдерея; потомъ, распустивъ въ кастрюлѣ небольшой кусокъ коровьяго масла, положить въ него все изрубленное и прибавить ложку муки, перемѣшать хорошенько и поставить на огонь, чтобы все довольно обжарилось. Послѣ того все это развести вскипяченнымъ крѣпкимъ мяснымъ бульономъ и начинать варить. Пока же супъ варится, должно отлить въ ту чашку или миску, въ которой будетъ подаваться къ столу, нѣсколько бульону, размочить въ немъ тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба и миски поставить на горячую золу, чтобы хлѣбъ разбухъ; при самой же подачѣ къ столу супъ сей подбить яичными желтками.

14. Супъ изъ телячьяго ливера.

Поджаривъ разныхъ кореньевъ въ маслѣ, прибавить къ нимъ нѣсколько муки, накалить бульономъ и дать кипѣть. Между тѣмъ, обваривъ телячій ливеръ, разрѣзать его на мелкіе куски и сдѣлать изъ него фаршъ, которымъ и начинить, зашивая ниткой; потомъ, сваривъ въ особомъ бульонѣ,

смѣшать съ супомъ, посыпать зеленью и подавать къ столу.

15. Супъ изъ телятины картофельный.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодого теленка, разрѣзать ее на небольшіе куски и налить потребнымъ для супа количествомъ воды; когда же супъ будетъ порядочно кипѣть, то, снимая съ него пѣну, положить въ него полчашки (чайной) рису, ложку коровьяго масла, крошенной петрушки, пару мелко изрѣзанныхъ луковицъ, листьевъ шпината, немного перцу, по вкусу соли и сыраго очищеннаго картофеля. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, варить часъ и потомъ, прибавить ложку раковаго масла, подавать къ столу.

16. Супъ изъ телячьей печенки.

Сваривъ телячью печенку, должно истереть ее мелко и прибавляя винограднаго вина бѣлаго, продолжать треніе оной до тѣхъ поръ, пока сдѣлается на подобіе жидкой кашицы; потомъ процѣдить сквозь чистое сито въ особую кастрюлю, прибавить мелко-изрѣзанной лимонной корки, саха-

ру, корицы и варить на вольномъ огнѣ. Когда же супъ прокипитъ, размѣшать въ немъ желтка два яичныхъ и присолить.— При подачѣ къ столу налить этотъ супъ на гренки.

17. Тотъ же супъ другимъ манеромъ.

Поджаривъ въ маслѣ шинкованныхъ и очищенныхъ кореньевъ, съ прибавленіемъ муки, накатить хорошимъ бульономъ и дать кипѣть. Между тѣмъ, изрубивъ телячью печенку съ поджареннымъ лукомъ, прибавить три сырыхъ яйца, зеленого укропу, немного перцу, мушкатнаго орѣха, по вкусу соли и все это, выложивъ на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, поставить въ печь. Когда же супъ хорошо прокипитъ, наръзать печенку ломтиками, положить въ супъ съ прибавленіемъ жареной зелени и подавать къ столу.

18. Супъ французскій а-ля-тортю.

Ошпаривъ, очистивъ и перемывъ телячью головку, должно варить ее въ соленой водѣ, пока поспѣетъ; потомъ, вынувъ мозгъ, сръзать щеки и наръзать ихъ кусочками. —

За симъ особо, очистивъ фунта два сладкаго мяся, изрѣзаннаго въ кусочки, и $\frac{1}{2}$ фунта разрѣзанныхъ пополамъ гребешковъ (пѣтушинныхъ), положить ихъ въ холодную воду и варить въ бульонѣ въ особенной кастрюлѣ до спѣлости. Послѣ того сдѣлать фаршъ, т. е. взятое изъ телятины мясо изрубить мелче, истолочь въ ступкѣ; потомъ, отжавъ бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молокѣ, вложить въ толченое мясо; за симъ, употребивъ $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, два яйца, немного соли и перцу, протереть все это сквозь сито и, подливъ горячей воды, вскипятить два раза и откинуть на сито. Между тѣмъ, очистивъ и нашинковавъ разныхъ кореньевъ (какихъ угодно по 3 штуки, положить туда же $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, слегка поджарить и накатить краснымъ бульономъ. — Вскипятивъ такимъ образомъ супъ и снимая съ него до чиста пѣну, когда поспѣетъ, положить въ него сладкое мясо, гребешки, головку телячью и фаршъ, прокипятить еще раза три. При подачѣ къ столу, влить въ супъ стаканъ мадеры и положить очищенный свѣжій лимонъ.

19. Супъ французскій изъ кочаннаго салата.

Обобравъ съ передней четверти телятины мякоть, изрубѣ помельче, положи туда чу-хонскаго масла, бѣлаго хлѣба, зелени и перцу и продолжай рубить гораздо мельче; потомъ, прибавивъ три сырыхъ яйца, толки въ ступкѣ мягче и этимъ нафаршируй салатъ, смазывая его яйцами и связывая нитками, а послѣ того класть такимъ образомъ въ кипячій бульонъ (*См. Глава I, № 6*), съ прибавленіемъ остальнаго фарша и изрѣзанныхъ мельче портулака и щавеля. При подачѣ къ столу, нитки съ салата сними, разрѣжь кочешки четвертинками, подбавь мушкатнаго орѣха и положи въ супъ гренки.

20. Супъ изъ баранины.

Разрубивъ переднюю часть баранины на небольшіе куски, должно обмыть ее начисто, посолить и налить холодною водою такъ, чтобъ она покрыла всю баранину, и дать кипѣть, снимая пѣну. Когда же уварится баранина, то можно подсыпать въ супъ перловыхъ крупъ или рису, прибавя туда же разныхъ чищенныхъ кореньевъ.

21. Азіатскій супъ-пуре изъ баранины.

Ошпаривъ и очистивъ курицу, разбить ее штуками и дать вариться, снимая пѣну; потомъ въ этомъ бульонѣ сварить 4 фунта бараньей мякоти отъ задней ноги до половины готовности, и тогда, вынувъ, изрубить мелко, истолочъ въ ступкѣ и протереть сквозь сито. За симъ протертую баранину выложи въ кастрюлю, наката приготовленнымъ изъ курицы бульономъ и кипяты до готовности. При подачѣ къ столу опусти въ супъ гренки, или подавай особобѣлый хлѣбъ, наръзанный и высушенный въ печи сухариками.

22. Супъ изъ баранины съ рѣпою.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодой баранины, налить водой и дать кипѣть; когда же прокипитъ, вынуть его, положить въ холодную воду и вновь очистить; потомъ опять положить въ свѣжую воду, кипятить, снимая пѣну, и прибавить изръзанныхъ корней петрушки, луку, немного перцу, по вкусу, соли, нѣсколько зелени, столовую ложку коровьяго

масла и очищенную рѣпу, наръзанную продолговатыми ломтиками; наконецъ, когда поспѣетъ, смѣшавъ ложку крупичатой муки съ коровьимъ масломъ, подбавлять въ супъ и подавать къ столу.

23. Супъ изъ баранины съ чечевицею.

Поджаривъ до румяности баранину въ вольномъ духу, положи ее въ кастрюлю, въ которую прибавь чухонскаго масла, накрошенныхъ кореньевъ (петрушки, сельдерея, пусторнаку, моркови, рѣпы), пакати все это бульономъ и дай кипѣть. Между тѣмъ развари особо чечевицу, протри ее сквозь сито и положи въ супъ, подложивъ туда же свѣжепросольный языкъ, жареныхъ сосисекъ, гренковъ и мушкатнаго орѣха. Проваривъ еще нѣсколько, супъ будетъ готовъ.

24. Супъ изъ баранины съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодой баранины, наръзать ее мелкими кусками, налить водой и дать кипѣть; потомъ прибавить туда накрошенной

петрушки, немного перцу, соли, ложку коровьяго масла и двѣ горсти тертаго хлѣба и, когда баранина размягчится, подсыпать полную тарелку зеленого гороха, еще прокипятить, а подавая къ столу прибавить немного мушкатнаго орѣха.

25. Супъ съ бараньими головками.

Прежде всего должно перебрать хорошенько головки маленькихъ барашковъ, черепъ съ мозгу снять, языки вырѣзать, глаза вынуть и разбить штучками головки, ушки, щечки и языки; потомъ, обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ накрошенныхъ кореньевъ, петрушки и сельдерея, подбить немного муки, смѣшать, накатить бульономъ и, давъ кипѣть, положить туда головки и кусокъ ветчины; когда же все хорошо уварится, подсыпать рубленой зелени петрушки и укропу и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Мозгъ можно поджарить съ мукой и чухонскимъ масломъ; а головки, разрѣзать вдоль, обжарить и класть въ супъ. — Въ этотъ супъ можно также класть поджаренные гренки. — Примѣчать еще должно, что всѣ кости, какъ то: черепъ, челюсти и проч. надобно выбрать.

26. Супъ-Шарай.

Обмывъ и очистивъ баранину и утку, разбей ихъ на штуки, положи въ кастрюлю, налей водой и дай кипѣть; потомъ прибавь туда поджаренныхъ въ мукѣ и чухонскомъ маслѣ корней петрушки и немного ветчины, накати бѣлымъ бульономъ и продолжай кипятить. Когда же все до половины уварится, подсыпь туда же рубленой зелени, петрушки. Между тѣмъ, смѣшавъ хорошенько истертыхъ два бѣлыхъ хлѣба съ яйцами, сливками и топленымъ масломъ, запеки это все на разогрѣтой сковородѣ, искроши сухариками и клади въ супъ, подавая къ столу.

27. Супъ-Куцманъ.

Обмывъ и очистивъ баранину и курицу, разбей ихъ на штуки, налей водой и дай кипѣть. Потомъ сдѣлай растворъ изъ молока съ яйцами, въ коемъ, обмочивъ баранину съ курицей (когда онѣ поспѣютъ), обжарь хорошенько въ маслѣ; а остальной растворъ разведи бульономъ процѣди и прибавь въ него рубленой петрушки и свѣ-

жаго лимона. — Когда же супъ будетъ готовъ, то положи въ него обжаренное мясо, и подавай.

28. Супъ изъ курицы съ крупами.

Для сего должно хорошо очищенную и обмытую молодую курицу разбить на части, налить водой, посолить и дать кипѣть, снимая пѣну; когда же курица нѣсколько уварится, то бульонъ процѣдить, положить въ него накрошенныхъ кореньевъ и опять прокипятить; потомъ прибавить какихъ угодно крупъ и варить супъ до готовности, а при подачѣ къ столу, посыпать мелко-изрубленною зеленью петрушки или укропа.

29. Супъ изъ курицы другимъ манеромъ.

Изрубивъ хорошо очищенную старую курицу съ мясомъ и костями, прибавить къ тому большую говяжью мозговую кость, пстолокши опую мельче въ стункѣ. Потомъ, положивъ все это въ кастрюлю, вложить туда же сухарикъ бѣлаго хлѣба, инбиря и мушкатнаго орѣха, налить водой и уварить какъ можно сильнѣе. Когда же супъ хорошо уварится, процѣдить его, и подавать къ столу съ гренками или клецками.

30. Обыкновенный Нѣмецкій супъ изъ курицы.

Разбитую на штуки курицу положить въ кастрюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, налить водой и дать кипѣть; потомъ, смѣшавъ муку съ топленнымъ коровьимъ масломъ, частію инбиря и пучкомъ зелени, вложить туда же. Когда же супъ до половины уварится, прибавить въ него крошенныхъ кореньевъ петрушки, сельдерея и порея и варить опять все вмѣстѣ до спѣлости; — наконецъ присолить по вкусу, подсыпать немного мушкатнаго орѣха и подавать.

31. Супъ калья изъ курицы.

Хорошенько обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ искрошенныхъ кореньевъ петрушки, сельдерея и луку, подбавъ немного муки и накати бульономъ; потомъ, очистивъ, обмывъ и разбивъ на части курицу, положи ее въ бульонъ съ кускомъ ветчины и дай сильнѣе увариться, а когда супъ хорошо уварится прибавъ туда же телячьяго фаршу, лимонъ и рубленой зелени петрушки.

Примѣчаніе. О приготовленіи фарша смотри въ своемъ мѣстѣ (Гл. VI, II. № 2).

32. Супъ изъ молодыхъ цыплятъ.

Ошпаривъ и очистивъ молодыхъ цыплятъ и накрошивъ кореньевъ петрушки, моркови, портулака и проч., положить въ кастрюлю и накатить бульономъ мяснымъ: потомъ, смѣшавъ муки съ топленнымъ коровьимъ или чухонскимъ масломъ и связавъ въ пучокъ свѣжей зелени сельдерея и петрушки, положить въ ту же кастрюлю и дать нѣсколько прокипѣть, наблюдая, чтобы супъ варился недолго, потому что мясо цыплятъ очень нѣжно; наконецъ прибавивъ по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, подавать къ столу.

Примѣчаніе. Точно также готовится и супъ изъ молодыхъ голубей.

33. Супъ изъ курицы съ цвѣтною капустой.

Очистивъ и обмывъ хорошенько курицу, должно разбить ее на штуки, положить въ кастрюлю, налить водой и дать кипѣть, снимая пѣну, а между тѣмъ подкладывать туда же тертаго бѣлаго хлѣба, накрошенныхъ

корней петрушки и луку, немного церцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, ложку коровьяго масла и рубленой зелени петрушки, либо укропа; все это варить до тѣхъ поръ, пока курица сварится до половины. Тогда уже, очистивъ хорошенько полную тарелку цвѣтной капусты, прибавить къ ней нѣсколько сахару и выложить въ супъ, наблюдая притомъ, чтобы цвѣтная капуста не переварилась, а потому варить ее должно не такъ долго.

Примѣчаніе. Вмѣсто цвѣтной капусты можно прибавлять въ супъ глубокую тарелку молодыхъ, хорошо очищенныхъ стручьевъ зеленого гороха.

34. Супъ изъ гусянаго потроха.

Очистивъ и оправивъ гусиный потрохъ, кроши разныхъ кореньевъ (петрушки, сельдерея, порея, и проч.), поджарь ихъ съ мукой въ маслѣ и накати бульономъ и, прибавя туда же хорошаго телячьяго или говяжьяго фаршу, дай хорошенько провариться; а когда супъ поспѣетъ, положи въ него свѣжій лимонъ и подсыпь рубленой зелени петрушки или укропа.

35. Супъ изъ поросятины.

Очистивъ и обмывъ переднюю четверть поросенка, разбить ее на части, положить въ кастрюлю, налить достаточнымъ для супа количествомъ воды и дать кипѣть, снимая пѣну; потомъ подложить туда перловыхъ крупъ, немного перцу, по вкусу соли, мелко-изрубленной зелени петрушки и сыраго очищеннаго картофеля. Когда же все это довольно проварится, прибавить туда же разрѣзанныхъ на четверо кислыхъ яблокъ горсти двѣ и подливать эстрагоннаго уксусу.

36. Пигусъ, полевой фриштикъ.

Изрѣзавъ въ небольшіе кусочки говядину, баранину и ветчину, поджарь ихъ хорошенько, также обжарь въ маслѣ нарѣзанныхъ огурцовъ, подбавь пропорціонально муки, накати бульономъ, прилей туда же хорошаго квасу и огуречнаго рассола и дай всему этому кипѣть, мѣшая и снимая пѣну; когда же супъ будетъ готовъ, то забѣли его сметаной, обсыпь рубленую зеленью петрушки и укропа, прибавь очищенный свѣжій лимонъ, немного перцу и стаканъ бѣлаго вина.

37. Супъ изъ рябчиковъ.

Сперва должно очистить, оправить, обжарить въ маслѣ и разбить по частямъ двѣ пары рябчиковъ. Потомъ, сварить въ соленой водѣ по 2 штуки кореньевъ сельдерея, порея и петрушки и одинъ фунтъ перербраннаго шпината, откинуть ихъ на рѣшето, а шпинатъ особо протереть сквозь сито.—За симъ положить протертый шпинатъ въ кастрюлю, прибавить къ нему накрошеннаго зеленаго луку съ небольшимъ кускомъ чухонскаго масла и поджарить, а потомъ, прибавить двѣ столовыя ложки муки, накатить бѣлымъ бульономъ и дать кипѣть. Когда же бульонъ вскипитъ, то, снявъ съ него пѣну, положить въ него приготовленныхъ рябчиковъ, накрошенныхъ кореньевъ, два фунта сладкаго мяса и одинъ фунтъ гребешковъ и опять кипятить четверть часа; наконецъ подлить туда же стаканъ бѣлаго вина, подсыпать рубленой зелени укропа и подавать.

Примѣчаніе. Тоже самое готовится и изъ куропатокъ.

38. Супъ изъ рябчиковъ другимъ манеромъ.

Снявъ мякоть съ костей нѣсколькихъ рябчиковъ и сдѣлавъ фаршъ изъ телятины съ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, солью и свѣжими яйцами, все это истолочь мельче въ ступкѣ и начинить рябчиковъ, которыхъ, смазавъ масломъ и завернувъ въ бумагу, поджарить на сковородѣ. — Потомъ, накрошивъ разныхъ кореньевъ, обжарить ихъ въ сливочномъ маслѣ, подбавить немного муки, накатить бульономъ и дать кипѣть до спѣлости. — Когда же супъ будетъ готовъ, выложить въ него слегка оставшійся отъ рябчиковъ фаршъ, дать еще вскипѣть и наконецъ, разбивъ рябчиковъ на штуки, влить стаканъ мадеры или сотерна и подсыпать рубленой зелени шпинату, щавелю, петрушки и укропу (обваривъ прежде зелень кипяткомъ).

39. Супъ изъ рябчиковъ съ крупами.

Разваривъ въ достаточномъ количествѣ для супа воды овсяныхъ крупъ по пропорціи, съ прибавленіемъ ложки коровьяго масла, по вкусу соли, немного перцу, двухъ

корней петрушки и двухъ цѣлыхъ луковицъ, когда все это проварится полчаса времени, должно класть туда 3-хъ очищенныхъ и вымытыхъ рябчиковъ и, закрывъ кастрюлю, дать супу кипѣть до тѣхъ поръ, пока рябчики будутъ готовы.

40. Супъ Ларрей изъ рябчиковъ.

Обжаривъ пары три рябчиковъ въ чухонскомъ либо въ коровьемъ маслѣ, остудить, снять съ костей мякоть и истолочь ее мелче въ ступкѣ; потомъ прибавивъ туда же разваренный ломтями въ бульонѣ бѣлый хлѣбъ и десятокъ вареныхъ яичныхъ желтковъ, смѣшать все это хорошенько вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ гораздо мягче, протереть сквозь сито и за четверть часа до подачи къ столу, развести бульономъ, мѣшая лопаткою и наблюдая чтобы не давать супу кипѣть, а чтобъ онъ былъ только совершенно горячъ.

Примѣчаніе. Къ этому супу подаютъ поджаренные сухарики или гренки: ибо это то же, что *Пюре изъ рябчиковъ*.

41. Супъ изъ перепелокъ.

Очистивъ и оправя дюжину перепелокъ,

обварить ихъ, т. е. *обълить* въ горячей водѣ и выложить въ холодную воду; потомъ, вынувъ, обжарить въ ветчинномъ салѣ съ мелко-изрубленными кореньями и лукомъ пореемъ, накатить достаточнымъ для супа количествомъ бульона и варить, пока перепелки сдѣлаются мягки. Между тѣмъ въ другой кастрюлѣ отварить нѣсколько артишоковыхъ чашечекъ и горсть чищенныхъ шампиньоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ, а когда поспѣютъ, изрѣзать ихъ въ полоски, обжарить съ мукой въ коровьемъ маслѣ, надавить лимоннаго сока и облить яичными желтками, чтобы на нихъ запеклись. Когда же перепелки будутъ готовы, снявъ съ супа жиръ, должно подлить къ нему соку отъ жарившихся артишиковъ съ грибами; наконецъ, при подачѣ супа къ столу, положить туда же грибы и артишоки и подавать къ супу поджаренные гренки бѣлаго хлѣба.

42. Супъ изъ молодыхъ голубей съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и перебравъ стручки зеленого гороха, отварить ихъ въ водѣ съ солью.

Между тѣмъ, сваривъ въ другой кастрюлѣ въ мясномъ бульонѣ пару или двѣ очищенныхъ и опрaвленныхъ молодыхъ голубей, поджарить ложку муки въ коровьемъ маслѣ и подбить этимъ супъ, прибавя туда же рубленой зелени петрушки и кусочекъ сахару. Подавая къ столу, должно положить въ чашу или миску сперва обжаренныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, а на нихъ голубей и горохъ, потомъ уже вылить и супъ, на который можно натрусить мелко-рубленой зелени укропа.

43. Супъ изъ голубей съ сморчками и фисташками.

Очистивъ, обмывъ или обваривъ пару или двѣ молодыхъ голубей, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ и накатить немного бульономъ съ прибавленіемъ одной луковицы, натканною гвоздикой, лавроваго листу и мелко-изрубленною зеленью; потомъ накрывъ кастрюлю крышкой, дать погрѣть. Когда же все это будетъ поспѣвать, то положить туда горсть очищенныхъ и вымытыхъ сморчковъ и горсть фисташекъ, прибавить поджареной въ коровьемъ маслѣ муки и до-

статочное для супа количество бульона, присолить немного и варить до готовности.

44. Супъ изъ голубей съ раками.

Очистивъ и обфливъ пару или двѣ молодыхъ голубей, положить въ кастрюлю, посолить, налить холодною водою и, прибавивъ двѣ цѣльныя луковицы, немного лавроваго листу и рубленой зелени, дать кипѣть. Между тѣмъ, начинивъ раковъ и раковыя шейки голубинымъ фаршемъ по обыкновенію, остальную раковую шелуху отъ ихъ спинныхъ черепковъ истолочь мелко въ ступкѣ, пожарить хорошенько въ маслѣ съ малою долей муки, облить бульономъ, въ коемъ готовились голуби, и проварить; потомъ, прибавивъ туда нѣсколько рому, процѣдить и въ процѣженный супъ положить голубей, раковъ и раковыя шейки, начиненныя фаршемъ.

45. Супъ изъ куликовъ.

Очистивъ и нашпиковавъ куликовъ, обвязать ихъ нитками, чтобы не развалились; потомъ, положивъ въ кастрюлю по два кусочка шпикку и телятины, луку, перцу, а на

нихъ шпикованныхъ куликовъ, дать по-прѣть въ вольномъ духу; потомъ, накативъ бульономъ, хорошенько вскипятить. Послѣ того куликовъ вынуть вонъ, а бульонъ подбить обжареною въ маслѣ мукой и продолжать варить. За четверть часа предъ подачею къ столу, положить опять куликовъ въ кипячій бульонъ.

46. Раковый супъ.

Отваривъ въ водѣ раковъ, вымучить изъ нихъ шейки и клешни. Между тѣмъ шелуху (лузгу) и остатки раковъ истолочь мельче въ ступкѣ, выложить въ кастрюлю и у жаривать въ коровьемъ маслѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ пѣниться, и процѣдить. За симъ, нартзавъ въ мелкіе куски 2 фунта телятины и $\frac{1}{4}$ фунта ветчины, накрошивъ нѣсколько луковицъ и кореньевъ петрушки и сельдерея, все это обжаривать четверть часа въ вышеприготовленномъ раковомъ маслѣ; потомъ прибавить горсть истертаго бѣлаго хлѣба и, наливъ на все мяснаго бульона, сколько нужно для супа, кипятить полчаса и процѣдить. Въ то же время должно очистить, перемыть и варить

четверть часа въ мясномъ бульонѣ свѣжихъ сморчковъ; супъ же подбить яичными желтками. При подачѣ къ столу, на дно суповой чаши должно сперва накласть ломтики размоченнаго въ бульонѣ бѣлаго хлѣба, на нихъ сморчки и раковыя шейки съ клешнями, а потомъ налить супъ и посыпать мушкатнымъ орѣхомъ.

Примѣчаніе. Раковые спинные черепки и шейки можно начинать фаршемъ; а кому угодно, въ этотъ супъ можно подкладывать вареныхъ молодыхъ цыплятъ или голубей.

47. Супъ Русскій сморчковый.

Очистивъ курицу и перемывъ какъ ее, такъ и фунта четыре свѣжей говядины, положить въ кастрюлю, налить водой и дать кипѣть. Между тѣмъ отобрать покрупнѣе 30 сморчковъ, перемыть ихъ, а оставшіеся мелкіе сморчки и корешки изрубить. За симъ въ особой кастрюлѣ поджарить хорошенько въ коровьемъ маслѣ 1 фунтъ кусочками наръзанной ветчины, разныхъ мелко накрошенныхъ кореньевъ и изрубленныхъ сморчковыхъ остатковъ, прибавить туда же по пропорціи муки и накатить

бульономъ. Послѣ того, вынувъ вареную говядину и курицу, разбить ихъ на части, положить въ вышеупомянутый бульонъ, дать кипѣть, прикрывъ крышкой и чаще снимая пѣну. Въ то же время, смѣшавъ оставшіеся рубленые сморчки съ вареными яйцами, кускомъ коровьяго масла, бѣлымъ хлѣбомъ, солью и мелко-изрубленными кореньями петрушки и укропа, прибавить туда для связи сырыхъ яицъ, начинить этимъ фаршемъ цѣльные отобранные сморчки и положить ихъ въ супъ. Когда же супъ поспѣетъ, подбѣли его сметаной и посыпь рубленою зеленью петрушки или укропа.

48. Супъ изъ груздей.

Поджаривъ въ маслѣ свѣжепросолныхъ груздей, разныхъ мелко-накрошенныхъ кореньевъ и цѣлую луковицу, накати мяснымъ бульономъ и дай кипѣть. За симъ, очистивъ и обѣливъ три пары молодыхъ цыплятъ, разбить ихъ на части, положить въ супъ и выпустить въ воду свѣжихъ яицъ. При подачѣ къ столу клади въ супъ цыплятъ, яйца и посыпь рубленою зеленью.

49. Супъ изъ опенокъ.

Очистивъ и вымывъ опенки, изрубѣ ихъ мельче съ солью, поджарь въ чухонскомъ маслѣ, накати бульономъ и вскипяти; а между тѣмъ, снявъ съ трехъ паръ рябчиковъ мякоть, истолочь гораздо мельче въ ступкѣ, нафаршировать рябчиковъ и поджарить въ маслѣ. Когда же супъ будетъ готовъ, положи въ него фаршированные рябчики и подавай къ столу.

50. Супъ изъ тыквы.

Изрѣзавъ очищенную отъ кожи и сѣмянъ свѣжую тыкву въ мелкіе куски и уваривъ ее мягче въ мясномъ бульонѣ, протереть сквозь сито, подбѣить яичными желтками, приправить перцемъ или сыромъ и посыпать мелко-изрубленную зеленью петрушки или укропа.

51. Супъ изъ тыквы другимъ манеромъ.

Протеревъ сквозь сито очищенную, изрѣзанную въ мелкіе куски и уваренную въ мясномъ бульонѣ (какъ выше показано) тыкву, прибавить къ ней отъ 2-хъ до 3-хъ

штофовъ сладкаго молока и вскипятить: потомъ, положивъ въ супъ соли, сахару, горсть толченаго миндаля, ложку чухонскаго масла, ложку муки и нѣсколько розовой воды, дать всему этому хорошенько прокипѣть и супъ готовъ.

52. Супъ мѣщанскій (Bourgeoise).

Вскипятить крѣпкій бульонъ съ разными мелко-накрошенными кореньями, изрѣзать и подсушить ломтиками бѣлый хлѣбъ, который, при подачѣ къ столу, положить въ супъ вмѣстѣ съ рубленою зеленью.

53. Супъ изъ красной капусты съ каштанами.

Положивъ въ кастрюлю двѣ ложки муки и одну ложку коровьяго масла, обдать кипяткомъ, вложить туда же очищенные и мелко-рубленные листья красной капусты, накрыть кастрюлю крышкой и дать хорошенько кипѣть; потомъ прибавить 2 штофа крѣпкаго мяснаго бульона, нѣсколько луковицъ, крошенныхъ кореньевъ и варить до спѣлости. Между тѣмъ, наръзавъ фунтъ очищенныхъ каштановъ на небольшіе кусочки, проварить ихъ до мягкости. Когда

же супъ носитѣть, положить въ него каштаны и подавать.

54. Супъ французскій изъ спаржи.

Разобравъ цвѣтную капусту на маленькіе кочешки, обварить и накатить хорошимъ бульономъ, прибавивъ туда же рубленнаго мелко щавеля, кочаннаго салата, портулака, зелени петрушки и укропа, и дать вскипѣть; потомъ, подливъ краснаго бульона и положи по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, класть въ супъ изрѣзанную молодую спаржу и варить супъ до готовности.

55. Супъ травяной.

Взявъ кервелю, шпинату, щавель и портулаку (что только достать можно), все это очисти, хорошенько вымой и мелко изруби: потомъ, вложивъ все въ кастрюлю, обжарь въ коровьемъ маслѣ съ мукой и наката хорошимъ бульономъ (говяжьимъ, телячьимъ, куринымъ, — какой есть), прибавь туда же немного перца, мушкатнаго орѣха по вкусу, соли и дай вариться, пока травы поспѣютъ. Когда же супъ будетъ го-

товъ, подбей его парю яичныхъ желтковъ, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ и подавай.

56. Супъ луковый.

Нарѣзавъ тоненькими ломтиками бѣлаго хлѣба и ситнаго (ржаного) хлѣба, но такъ, чтобы ломтикъ за ломтикъ могъ основаніемъ своимъ нѣсколько держатся, наполнить онымъ смазанную масломъ кастрюлю, полагая кучку на кучку; потомъ налить на это хорошаго мяснаго бульону, немного присолить, закрыть кастрюлю крышкой и дать вариться; засимъ, искрошивъ мелко нѣсколько луковиць и поджаривъ ихъ въ коровьемъ маслѣ, положить въ супъ, выпустить туда же нѣсколько сырыхъ яицъ, накрыть крышкой и такимъ образомъ варить до готовности.

57. Луковый питешъ.

Обжаривъ искрошенный мелко лукъ въ чухонскомъ маслѣ, положить въ ту же кастрюлю кусокъ ветчины, накатить хорошимъ бульономъ и кипятить; при подачѣ къ столу, должно въ супъ положить по вкусу соли, немного перцу, посыпать руб-

леною зеленью и подавать съ обжаренными гренками бѣлаго хлѣба.

58. Супъ изъ макаронъ или изъ вермишели.

Очистивъ курицу и баранину, обмыть, положить въ кастрюлю, налить водой и дай кипѣть; когда же мясо до половины поспѣетъ, обвари макароны, облей холодною водой, перебери и клади въ супъ, посыпавъ туда же мелко-рубленной зелени петрушки. Если же варится супъ изъ вермишели, то, положивъ ее въ супъ, подавай къ столу съ тертымъ пармезаномъ или голландскимъ сыромъ.

59. Супъ изъ чернаго хлѣба.

Поджаривъ черный хлѣбъ, рѣзанный ломтиками, въ коровьемъ маслѣ, положи его въ кастрюлю, налей мяснаго бульона, приправь инбиремъ и солью и дай прокипѣть; а когда довольно покипитъ, подбей яичнымъ желткомъ и подавай.

60. Хлѣбный супъ.

Изрѣзавъ ломтиками два бѣлыхъ хлѣба, разварить въ водѣ съ коровьямъ масломъ

до густоты и протереть сквозь сито; потомъ налить бульономъ, подложить кусочекъ коровьяго масла, немного перцу и по вкусу соли, посыпать рубленой зеленью петрушки и подбить яичными желтками.

61. Супъ пряный.

Изрѣзавъ въ ломтики ржаного хлѣба, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ и остуженные изломать въ кусочки, прибавить немного кардамона и разварить въ водѣ до густоты, а потомъ протереть сквозь сито. Послѣ того протертый хлѣбъ, накативъ мяснымъ бульономъ, поставить въ кастрюлѣ на плиту, подбавить туда искрошенной лимонной корки, сахару, немного коровьяго масла, по вкусу соли и рюмку винограднаго вина, дать вскипѣть и, подбивъ яичными желтками, подавать къ столу съ поджаренными гренками бѣлаго или ржаного хлѣба.

62. Супъ изъ крупъ съ коровьимъ масломъ.

Вымывъ до-чиста чашку чайную перловыхъ крупъ, уварить ихъ хорошенько съ довольнымъ количествомъ бульона, подбавивъ немного соли и ложку коровьяго масла.

63. Супъ изъ крупъ съ молокомъ.

Вымывъ полную чайную чашку перловыхъ крупъ, уварить ихъ съ водой до густоты, а потомъ подлить довольноное количество молока, посолить и варить опять до спѣлости.

64. Супъ изъ сарачинскаго пшена.

Сперва должно обварить въ кипячей водѣ сарачинское пшено, слить воду, налить бульономъ, посыпать немного мускатнымъ орѣхомъ и доварить пшено. Между тѣмъ, вскипятивъ немного мяснаго бульона, разболтать въ немъ три яйца и выложить по немногу въ варящееся пшено, но притомъ не размѣшивать, чтобъ яйца свернулись комкомъ. Наконецъ, выложивъ пшено въ суповую чашку, приправить немного лимоннымъ сокомъ, вылить бульонъ и посыпать мелко искрошенной лимонною коркой.

65. Супъ изъ саго.

Сперва обмывъ нѣсколько разъ фунтъ хорошаго бѣлаго саго, налить водой и варить съ полчаса или долѣе, чаще мѣшая; потомъ

положить туда изрѣзанную корку съ цѣльнаго лимона, а кому угодно и обѣленнаго молодого цыпленка или полкурицы. Когда же саго сдѣлается мягкимъ и довольно разопрѣетъ, то прибавить къ нему столько сахара и краснаго винограднаго вина, чтобы былъ довольно сладокъ и крѣпокъ, прокипятить хорошенько до средственной густоты. Такимъ образомъ супъ этотъ подается къ столу съ поджаренными сухарями или съ сахарными лепешечками.

66. Супъ молочный.

^{*} Вскипятить 4 бутылки цѣльнаго свѣжаго молока, положить въ него полторы чайныхъ чашки рису или чашку манныхъ крупъ; потомъ, уваривъ хорошенько, прибавить кусокъ чухонскаго масла и дать еще прокипѣть.

67. Супъ молочный другимъ манеромъ.

Вскипятить два штофа цѣльнаго свѣжаго молока, положить въ него нѣсколько корицы или кардамону и, размѣшавъ 3 яйца съ сахаромъ, вылить ихъ осторожно въ горячее молоко и дать вскипѣть, мѣшая

безпрестанно; потомъ, вбивъ 3 яичныхъ бѣлка, положить ихъ ложкою въ молоко такъ, чтобъ они надъ нимъ плавали, и подавать къ столу горячій супъ.

**68. Супъ молочный съ миндальными
клецками.**

Сперва надобно истолочь въ ступѣ $\frac{1}{4}$ фунта обвареннаго и очищеннаго сладкаго миндаля и 10 миндалинъ горькихъ, смѣшать съ ними 4 яйца, 2 ложки толченаго сахара, 2 ложки растопленнаго чухонскаго или коровьяго масла и 15 золотниковъ тертой сдобной булки; отъ чего выйдетъ видъ тѣста, изъ котораго должно сдѣлать клецки и обжарить ихъ на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ, до румяности. Въ то же время, вскипятивъ цѣльнаго свѣжаго молока, сколько нужно для супа, подбить его яичными желтками, выпить его на клецки въ суповую чашу и посыпавъ сахаромъ и корицей, подавать къ столу.

69. Шоколадный супъ.

Вскипятивъ штофъ цѣльнаго свѣжаго молока съ 4 или 5-ю лотами тертаго шоко-

лада, съ сахаромъ и корицей, мѣшая безпрестанно, прибавить туда 4 яичныхъ желтка съ ложкою воды и вслѣдующимъ супъ метелочкою. При подачѣ къ столу, положивъ въ суповую чашу поджаренные ломтики бѣлаго хлѣба, выливать на нихъ супъ.

70. Бирсупъ или пивной супъ.

Вскипятить бѣлаго вина (сколько надобно) съ сахаромъ, подбѣить его яичными желтками и подавать къ столу, выливъ въ суповую чашу на обжаренный бѣлый хлѣбъ, наръзанный ломтиками, и приправивъ сахаромъ и корицей. Его должно употреблять тогда, когда поспѣетъ, тотчасъ, пока хлѣбъ не размякъ. Къ нему можно подавать поджаренные гренки бѣлаго хлѣба.

71. Водяной супъ.

Положивъ въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ поджареннаго въ маслѣ и досуха подпеченнаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько петрушки и кусочекъ коровьяго масла, немного присолить, налить горячею водою и варить до тѣхъ поръ, пока хлѣбъ размякнетъ; потомъ процѣдить, вскипятить, чтобы

супъ былъ горячъ, подбить его яичными желтками и приправить мелко-рубленою зеленью петрушки или укропа.

72. Супъ изъ винограднаго вина.

Вскипятить 3 штофа какого-нибудь винограднаго вина, одинъ штофъ воды, нѣсколько лимонныхъ корокъ, толченаго кардамона, корицу и сахаръ, подбить 4-мя яйцами и выливать супъ на поджаренный въ ломтикахъ бѣлый хлѣбъ.

73. Супъ ягодный или изъ ягодъ.

Вскипятить 6 стакановъ свѣжихъ ягодъ, какъ то: черники, брусники, смородины или малины (какія есть), съ 12 стаканами воды, положить по вкусу сахару, меду или патоки, подправить немного картофельною мукой и толчеюю корицей и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Зимой, въ недостаткѣ свѣжихъ ягодъ, можно употреблять сушенныя ягоды или приготовленный изъ нихъ морсъ.

74. Супъ изъ крыжовника.

Разваривъ въ водѣ совершенно фунта 2 или 3 крыжовника, протереть его сквозь

частое сито, подбавить штофъ сливокъ, сахару, истертой лимонной корки, толченой корицы и вскипятить все хорошенько.

75. Супъ изъ свѣжихъ вишенъ.

Выбравъ изъ свѣжихъ вишенъ косточки, истолки ихъ въ ступкѣ съ ядрышками, смѣшай съ ними поджаренной въ маслѣ муки, налей на это горячей воды и дай увариться; потомъ, процѣдивъ, вылей на вишни и прибавь туда же по пропорціи (сколько нужно) какого-либо винограднаго вина пополамъ съ водой, сахару, тертой лимонной корки, корицы и кардамону; все это, прокипятивъ хорошенько, подавать къ столу съ поджареннымъ ломтиками бѣлымъ хлѣбомъ.

Примѣчаніе. Въ жаркіе лѣтніе дни этотъ супъ можно употреблять холодный, остуженный на льду.

76. Супъ изъ сухихъ вишенъ.

Сухія вишни должно сперва варить слегка въ небольшомъ количествѣ воды; потомъ половину изъ нихъ мелко истолочь въ ступкѣ, смѣшать хорошенько съ под-

жареною въ маслѣ мукой, налить немного горячей воды, вскипятить и процѣдить; за симъ процѣженное налить на другую оставшуюся половину вишенъ, прибавить красного винограднаго вина, сахару, тертой лимонной корки, толченыхъ корицы и кардамону, все это вмѣстѣ нѣсколько поварить и подавать съ поджареннымъ ломтиками бѣлымъ хлѣбомъ или гренками.

77. Яблочный супъ.

Очистивъ и вынувъ сѣмечки изъ 12 или болѣе свѣжихъ и вкусныхъ яблокъ, разрѣзать каждое яблоко на четверо и варить въ водѣ, подбавляя мелкаго сахару, толченой корицы, тертой лимонной корки и чайную ложечку картофельной муки. Въ то же время яблочную кожицу разваривать въ особой кастрюлѣ съ водой и жидкость подливать чрезъ сито къ яблочному супу. Готовый супъ, приправивъ сахаромъ и корицей, наливаютъ въ суповую чашу на гренки бѣлаго хлѣба и подаютъ къ столу.

78. Цитронный или лимонный супъ.

Сперва должно сварить въ водѣ съ ку-

сочкомъ коровьяго масла нѣсколько бѣлаго хлѣба до средственной густоты и протереть сквозь частое сито; потомъ, прибавивъ туда сахару и мелко-тертой цитронной или лимонной корки, налить потребное количество бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водой, все это хорошенько поварить и наконецъ подбить предъ подачею къ столу яичными желтками.

ГЛАВА IV.

Щи.

1. Щи изъ кислой капусты.

Вымывъ хорошенько говядину (сколько требуется), положить въ горшокъ или кастрюлю, налить водой, посолить и поставить въ печку или на плиту, чтобы кипѣли, снимая притомъ чаще пѣну; потомъ, отжавъ кислую капусту, положить туда же и прибавить одну искрошенную луковицу. Когда капуста съ говядиной нѣсколько разъ прокипятъ, должно приправить щи мукой, разведенною бульономъ самыхъ щей (*уполомъ* — по простонарѣчю), и дать болѣе прѣть, пока капуста уварится до мягка.

2. Щи изъ кислой капусты другимъ манеромъ.

Вываривъ изъ хорошей жирной и мясистой говядины крѣпкій бульонъ, положить въ него отжатой кислой капусты и дать кипѣть, пока капуста разварится до мягкости; потомъ процѣдивъ бульонъ, подавать къ столу.

3. Щи изъ кислой капусты съ крупами.

Вымывъ хорошенько говядину (сколько требуется), разрѣзываютъ ее на куски, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ холодною водою и даютъ кипѣть, снимая пѣну, часть времени или болѣе; потомъ подкладываютъ туда полчашки овсяныхъ или даже горсть гречневыхъ либо пшениныхъ крупъ и по пропорціи кислой капусты, чтобы щи были средственной густоты, также крошенныхъ 2 луковицы и немного соли. Все это вмѣстѣ кипятятъ до спѣлости капусты и говядины.

4. Щи печные въ горшкѣ.

Разбивъ на части фунта 3 или 4 хорошей говядины отъ грудины, также очищен-

ныя молодыя курицу и утку, вымыть ихъ на чисто и хорошенько вскипятить; потомъ, отжавъ потребное количество кислой капусты, положи въ горшокъ, подложи туда же крошенныхъ моркови и рѣпы, немного соли и по пропорціи муки; смѣшавъ все вмѣстѣ, наката сквозъ сито тѣмъ самымъ бульономъ, въ которомъ варилось мясо и, положи ложку хорошей густой сметаны, размѣшай, накрой крышкой горшокъ, края котораго обмажь тѣстомъ и такимъ образомъ поставь въ печь, пока щи хорошо упрѣютъ, наблюдая однакоже, чтобъ они не перепрѣли.

5. Щи сборные.

Взявъ говядины, ветчины и свинины, также изрѣзанныхъ на части гуся и курицу, а съ тѣмъ вмѣстѣ достаточное количество отжатой кислой бѣлой капусты и накрошенныхъ 2 или 3 луковицы, все это сварить хорошенько вмѣстѣ, подправить мукой съ масломъ и, подавая къ столу, заבלить хорошею смѣтаной.

6. Щи лѣнныя.

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты, пере-

брать его; потомъ искрошить туда же двѣ моркови, пару рѣпъ и одну луковицу, перемыть все на-чисто, выжать и варить въ водѣ съ наръзанною кусками говядиною и нѣсколькими кусочками ветчины до тѣхъ поръ, пока капуста уварится весьма мягко; послѣ того подправить щи мукою, разведенною бульономъ самыхъ щей или уполомъ, обсыпать рубленою зеленью укропа и подавать къ нимъ за столомъ хорошую сметану.

7. Щи лѣнныя другимъ манеромъ.

Изрѣзавъ кусками говядину, баранину, очищенную курицу и ветчину, перемой, положи въ кастрюлю, налей водою и кипяти; между тѣмъ обвари наръзанную въ штуки кочанную капусту и искроши коренья: морковь, рѣпу и лукъ; смѣшавъ все вмѣстѣ, клади въ ту же кастрюлю, подквась, приправь мукою съ масломъ и дай хорошенько кипѣть, снимая пѣну. Когда же все будетъ готово, посыпь щи рубленою зеленью петрушки и забѣли сметаною.

8. Щи на азіятскій манеръ.

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты жеребейками, вскияти его въ водѣ съ со-

лю и откинь на рѣшето; между тѣмъ вари 5 фунтовъ свѣжей, наръзанной кусками говядины отъ грудинки. Потомъ выложивъ въ кастрюлю капусту и полфунта мелко натертаго голландскаго сыра, накати краснымъ бульономъ. Когда же говядина сварится въ бульонѣ, положи и ее въ кастрюлю, прибавя туда же двѣ пары изръзанныхъ сосисекъ, и кипяти до готовности. Предъ отпускомъ къ столу, приправь щи по вкусу солью и тертымъ душистымъ орѣшкомъ, влей стаканъ мамеры и подавай.

9. Щи изъ зеленой капусты разсады.

Приготовивъ бульонъ изъ хорошей говядины по обыкновенію, взять зеленой капусты разсады, очистить ее отъ корней и вялыхъ листьевъ, обдать кипяткомъ, накрыть кастрюлю крышкою и дать кипѣть; потомъ откинувъ расаду на рѣшето, чтобъ стекла вода, выжать остальную въ ней воду и опять положить ее съ искрошенною луковичею въ другую кастрюлю, накатить бульономъ, дать хорошенько увариться, заправить (какъ обыкновенно) мукою съ масломъ, забѣлнить сметаною и подавать.

10. Щи зеленые.

Для приготовления зеленыхъ щей употребляютъ уже не капусту, но другія простѣйшія растенія, какъ то: молодую крапиву, шпинатъ, щавель, молодой свекольникъ, снить и даже лебеду. — И такъ сперва должно приготовить бульонъ изъ говядины (см. Глава I. № 1 и 2-й); потомъ, взявъ любой изъ вышеозначенной зелени, выбрать изъ нее вялые листочки, перемыть начисто и варить въ водѣ, а когда хорошенько уварится, откинуть на рѣшето, чтобы стекла съ нее вода. — За симъ, остудивъ нѣсколько, выжать изъ нее остальную воду, изрубить мельче, прибавить искрошенную луковицу, ложку коровьяго масла и все это, вложивъ въ кастрюлю, поджарить на слабомъ огнѣ, мѣшая безпрестанно, чтобы не пригорѣло; когда же поджарится, прибавить муки и сметаны, каждой по ложкѣ, стереть все вмѣстѣ, положить въ бульонъ и поставить въ печь или на плиту, чтобъ хорошенько уварилось.

Примѣчаніе. Къ столу при зеленныхъ щахъ подаютъ круто сваренныя яйца и

густую сметану или мелко изрубленные вареные яйца, облитые сметаной.

11. Щи зеленые другимъ манеромъ.

Очистивъ и обобравъ хорошаго щавеля, перемыть его начисто, сварить хорошенько, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и изрубить гораздо мельче; потомъ вскипятить мяснаго бульона (сколько нужно) положить туда щавель, подправить мукою съ коровьимъ масломъ и доварить.

12. Щи зеленые изъ крапивы.

Очистивъ, перебравъ и хорошенько перебивъ свѣжую молодую крапиву, откинуть ее на рѣшето, отожди и изруби помельче; между тѣмъ, разбивъ на части фунтовъ 5 хорошей говядины отъ грудинки, обмой, положи въ кастрюлю, налей водою и дай кипѣть, снимая чаще пѣну. Въ тоже время, положивъ въ особую кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, 1 фунтъ кусками наръзанной мякоти ветчины безъ кожи и 2 мелко искрошенные луковицы, обжарь все это немного, вложи туда же приготовленную крапиву и съ прибавленіемъ по про-

порціи крупчатой муки поджарь хорошенько. — После того, переложивъ въ эту же кастрюлю говядину, сквозь сито пакати ее бульономъ, а когда щи будутъ посигивать, приквась кислыми штами, забѣли двумя ложками хорошей сметаны и прокипяти хорошенько. При отпускѣ къ столу, выливъ щи въ суповую чашку, посыпь ихъ рубленою зеленою петрушкой и укропа и положи въ нихъ разфзанныхъ пополамъ или на четверо вареныхъ яицъ.

13. Щи изъ крапивы съ крупами.

Разбивъ на небольшіе куски хорошую говядину (сколько нужно), перемывъ и вскипятивъ ее, прибавить полчашки овсяныхъ крупъ, 2 цѣлыхъ корня петрушки, немного перцу по вкусу соли, накрыть и варить часа три. — Потомъ, перебравъ и перемывъ свѣжую молодую крапиву (а еще лучше — часть крапивы и часть тмина), обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето и и изрубить мелко. За симъ, вынувъ изъ приготовленнаго бульона петрушку, положить вмѣсто ея крапиву, еще прокипятить и подавать.

14. Борщъ.

Нарѣзавъ говядину, нѣсколько ветчины и очищенную курицу небольшими кусками, все это, перемывъ, налить водою и дать хорошенько увариться. Между тѣмъ, взявъ бураковъ или свеклы съ ея травою, крошить тоненькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, налить мяснымъ отваромъ, положивъ туда и упомянутую мясную провизию, приправить по вкусу солью, укропомъ, лукомъ и все уварить хорошенько. — Къ борщу подаютъ по большей части хорошую сметану.

15. Борщъ малороссійскій.

Взявъ 4 фунта говядины, одну молодую курицу, мелко крошенную свеклу, нѣсколько свѣжей капусты, крошенныхъ кореньевъ петрушки и пастернаку и обжареннаго въ маслѣ луку, все это налить хорошимъ бульономъ; потомъ, приквасивъ, положить туда же ветчины и дать всему кипѣть. Когда мясо въ половину поспѣетъ, положить $\frac{1}{4}$ фунта сарачинскаго пшена. Наконецъ, сваривъ въ густую и разрѣзавъ

пополамъ десятокъ яицъ, вынуть желтки, а бѣлки начинить фаршемъ изъ желтковъ и, обмазавъ ихъ сырыми яйцами, обжарить на сковородкѣ и вложить въ суповую чашу. При подачѣ борща къ столу, должно забѣлить его сметаной.

Примѣчаніе. Фаршъ для бѣлковъ готовится изъ изрубленныхъ вареныхъ желтковъ, говяжьяго сала, бѣлаго хлѣба, соли, перцу и рубленой зелени.

16. Бураки.

Должно на-мелко искрошить свекольные очищенные коренья или свеклу и лукъ, обжарить ихъ въ маслѣ и съ прибавленіемъ муки, перемѣшавъ все вмѣстѣ, налить хорошимъ бульономъ; потомъ, оправивъ говядину, баранину, свѣжую насоленную свинину или ветчину и очищенную молодую курицу (что есть, а большею частію говядину съ свининою или ветчиною), разбить на небольшіе куски, приквасить огуречнымъ рассоломъ, кислымъ квасомъ или кислыми щами и дать кипѣть. Когда все въ половину поспѣетъ, подложить въ бураки поджаренныхъ сосисекъ и, подавая къ столу, забѣлить сметаной.

17. Бураки другимъ манеромъ.

Разбивъ на части и обмывъ 4 фунта хорошей говядины, положи въ кастрюлю, налей водой и дай кипѣть, снимая пѣну и подсыпавъ немного овсяныхъ крупъ. Между тѣмъ, очистивъ и перемывъ десятокъ хорошихъ свекловицъ, изрубить на-мелко и положить въ бульонъ, чтобы хорошенько уварилось мясо; а когда поспѣетъ, прибавить нѣсколько сахару и двѣ столовые ложки ренскаго уксусу и чрезъ тряпочку выжать въ кастрюлю сокъ натертой одной свѣжей красной свеклы. За симъ подлить еще бульону и размѣшать хорошенько, чтобы бураки были краснаго цвѣта.

18. Солянка.

Взять шинкованной бѣлой капусты, мелко искрошеннаго луку, коровьяго масла, уксусу, перцу и кусочками нарѣзанной ветчины; положить все это на сковородку и поджарить.

19. Солянка другимъ манеромъ.

Взять небольшими кусочками изрѣзанныхъ говядины и ветчины, шинкованной

бѣлой капусты (можно и отжатой начисто промытой кислой капусты) и мелко искрошенную луковицу, перемять все это, налить водой, посолить немного и поставить на огонь, чтобы все хорошенько уварилось; потомъ подправить мукою съ масломъ, прокипятить и подавать. По желанію, кому угодно, можно солянку приправить немного перцемъ, лавровымъ листомъ и забѣлнить сметаной.

ГЛАВА V.

ПОХЛЕБКИ.

1. Картофельная похлебка.

Очистивъ, накрошивъ и перемывъ картофель (сколько потребно), положи въ кастрюлю, въ которую сложи также обмытую жирную говядину или баранину, кусокъ ветчины и накрошенныхъ корней моркови, петрушки и лука; наполнивъ кастрюлю водой, чтобы покрыла мясо съ кореньями, дай кипѣть хорошенъко, снимая пѣну. — Когда же мясо довольно уварится, то подиравъ похлебку мукой, прибавь туда же немного лаврового листа и дай еще разъ хорошенъко прокипѣть.

2. Похлебка изъ рубцовъ.

Для сего должно выбирать рубецъ говяжій, такъ называемый *необобранный*, т.-е. съ котораго не снято сало (нѣтъ нужды, если есть уже обобранный), вычистить его какъ можно чище, перемыть хорошенько, положить въ горшокъ или въ кастрюлю, налить водою, посолить и дать вариться. Когда же рубецъ уварится до того, что сдѣлается мягокъ, тогда вынуть его, изрубить мелко или изрѣзать кусочками; потомъ бульонъ процѣдить сквозь частое сито, вылить обратно въ горшокъ или кастрюлю, положить изрубленный или изрѣзанный рубецъ съ мелко-искрошенною луковицею, морковью и очищеннымъ крошенымъ картофелемъ и поставить опять вариться. Давъ однажды вскипѣть, подправить похлебку мукою съ коровьимъ масломъ и доварить.

3 Похлебка изъ потроховъ.

Вычистивъ, обобравъ, и обмывъ хорошенько гусиные или утиные потроха, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить

водою, посолить, и поставить въ печь. Когда потроха довольно уварятся, прибавить очищенных кореньевъ и перловыхъ или какихъ угодно крупъ (можно класть и чищенный каргофель; и фаршъ изъ говядины); потомъ опять поставить въ печь, чтобы похлебка совершенно уварилась.

4. Похлебка изъ почекъ.

Взявъ пару говяжьихъ почекъ и фунта 2 говядины отъ грудины, налить водою, посолить и поставить въ печь, когда же бульонъ уварится, снять пѣну, процѣдить. Потомъ, изрѣзать десятокъ очищенныхъ соленыхъ огурцовъ и луковицу, а также и почки, положить все это въ бульонъ съ говядиною и дать прокипѣть; послѣ того приправить мукою съ коровьимъ масломъ и поставить опять въ печь, чтобы похлебка совершенно уварилась.

5. Лапша.

Лапша состоитъ изъ приготовленнаго тѣста, тонко раскатываемаго и разрѣзываемаго на тоненькія полоски. Для сего

беруть пшеничную или крупичатую муку, замѣшиваютъ на молоко (даже просто на водѣ) и яйца въ крутое тѣсто, раскатываютъ въ тоненькіе листы, которые, пересыпавъ мукою, складываютъ одни на другіе и крошатъ ножомъ въ полоски, въ видѣ нитей. Накрошенную такимъ образомъ лапшу наливаютъ мяснымъ отваромъ и варятъ съ говядиною, бараниною или курицею, иногда же и безъ мяса.

Примѣчаніе. Должно замѣтить, что сперва готовится мясной бульонъ съ говядиною, бараниною или курицею, и когда мясо до половины поспѣетъ, тогда всыпаютъ въ бульонъ лапшу.

ГЛАВА VI.

ПИРОЖКИ КЪ ГОРЯЧИМЪ КУШАНЫ-
ЯМЪ, ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ, ПАШТЕТЫ.

I.

ОБЪ ОПАРѢ И ТѢСТѢ ВООБЩЕ.

Чтобы умѣть приготовить хорошіе *пирожки, пироги, кулебяки и паштеты*, непременно нужно знать, какъ готовить всякаго рода *тѣсто*; а чтобы умѣть дѣлать хорошее тѣсто, должно имѣть познаніе о томъ, какъ ставить *опару*. Впрочемъ тѣсто, приготовляемое на-скоро, можетъ быть дѣлаемо и безъ опары. Подъ именемъ *опары* разумѣютъ собственно растворъ небольшого количества муки въ тепловатой, какъ *парное* молоко, водѣ съ прибавлені-

емъ пивныхъ дрожжей. Опару обыкновенно дѣлають съ вечера, наканунѣ того дня, когда хотять готовить желаемое кушанье; однако же опару можно дѣлать на водѣ и утромъ въ тотъ же день, съ тѣмъ только условіемъ, чтобы дрожжи для того были лучшаго достоинства.

Для приготовленія опары должно взять чистый горшокъ, налить въ него 6-ть чайныхъ чашекъ теплой воды и чашку чайную хорошихъ дрожжей (иногда, кому угодно, прибавляютъ и рюмку французской водки или рому, а въ недостаткѣ оныхъ, вливають столько же простаго очищеннаго чрезъ уголь хлѣбнаго вина), подсыпать туда горсть или нѣсколько болѣе крупчатой либо пшеничной муки такъ, чтобы, при безпрестанномъ взбиваніи мутовкою, вышелъ жидкій растворъ муки; за симъ завязать или накрыть горшокъ чистымъ полотномъ и поставить въ теплое мѣсто, либо на теплую печь, подкладывая подъ дно горшка дощечку, чтобы не такъ сильно горячило отъ печи. Такимъ образомъ опару должно оставить стоять въ теплѣ нѣсколько часовъ, пока она поднимет-

ся, и тогда, процѣдивъ ее сквозь сито, бить опять мутовкою, съ прибавленіемъ муки и немного соли, чтобы вышелъ густоватый тѣстообразный растворъ, и опять поставить на печь по прежнему, дабы еще взошла или поднялась опара,—что и продолжаютъ до трехъ разъ. На утро, насыпавъ муки на пирожную доску, должно уравнивать ее, вылить на нее густой растворъ и замѣсить мукою въ тѣсто.—Вотъ обыкновенный способъ приготовленія опары и тѣста *).

Но, смотря по желанію каждаго, изъ какого тѣста кому угодно приготовить какого рода пирожки, пироги, кулебяки и тому подобныя пирожныя, употребляютъ къ описанному нами выше способу разныя прибавленія приличныхъ веществъ или приправъ. — Такимъ образомъ приготовляются.

*) Для *кислой опары* въ особенности должно взять стаканъ неснятаго молока и нѣсколько муки и сдѣлать не густое тѣсто; потомъ прибавить къ этому полную ложку хорошихъ дрожжей, накрыть плотно горшокъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось.

1. Кислое тѣсто.

Оно готовится, какъ обыкновенно, по вышесказанному объ *опарѣ*, но только натирается болѣе масломъ, особенно чухонскимъ, чтобы тѣсто было нѣсколько жирнѣе. — Впрочемъ *кислое тѣсто* готовится на кислой *опарѣ*, о чемъ сказано ниже. См. Глав. XII. № 1).

2. Рыхлое или мягкое тѣсто.

Насыпавъ на пирожную доску потребное количество хорошей муки, крупичатой или пшеничной (какая есть), на каждый фунтъ оной класть по полуфунту нѣсколько разъ промытаго въ водѣ коровьяго масла, нарѣзаннаго небольшими кусочками, и вымѣшать хорошенько вмѣстѣ; потомъ, образуя изъ сего видъ толстой лепешки, сдѣлать по срединѣ оной ямку, въ которую выпустить 3 или 4 сырыхъ свѣжихъ яйца и замѣсить въ тѣсто, подливая понемногу холодной воды, но столько, чтобы тѣсто было не очень жидко; наконецъ раскатать и сложить его.

3. Рыхлое тѣсто другимъ манеромъ.

Взявъ $1\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{3}{4}$ фунта промытаго и наръзаннаго небольшими кусочками коровьяго масла, смѣшать хорошенько; потомъ прибавить 6 свѣжихъ яичныхъ желтковъ, 2 столовые ложки холодной воды, по пропорціи сливокъ и нѣсколько сахару, все это мѣсить руками проворнѣе, чтобы масло не могло приставать къ теплымъ рукамъ; а когда хорошо вымѣсится, тогда раскатать его и сложить.

Примѣчаніе. Оба рода сего тѣста (№ 2 и 3) до употребленія должно ставить въ холодное мѣсто или на ледь.

4 Сдобное тѣсто.

Высыпавъ четверть фунта хорошей муки на пирожную доску, сдѣлай въ срединѣ муки ямку, въ которую положи немного соли и наръзаннаго небольшими кусочками промытаго коровьяго масла фунта полтора, прибавь туда же, по разсмотрѣнію нѣсколько воды, чтобы тѣсто не вышло жидко, и вымѣшивай, мало-по-малу тѣсто, соединяя муку съ масломъ и водою. Когда же мука

напитается водою, переваливай и мѣси тѣсто руками такъ, чтобы внутри онаго нигдѣ не осталось мучныхъ крупинокъ. Это тѣсто должно замѣшивать по крайней мѣрѣ часа за два до употребленія для того, чтобы дать ему время понастояться.

5. Сдобное тѣсто другимъ манеромъ.

Высыпавъ на пирожную доску фунтъ хорошей муки, положи полфунта очищеннаго коровьяго масла, посоли немного и разомни съ мукою; потомъ прибавь немного толченаго сахару, 8 яичныхъ желтковъ, три ложки свѣжей сметаны, двѣ ложки хорошихъ процѣженныхъ дрожжей и немного холодныхъ густыхъ сливокъ, все это вымѣси хорошенько, чтобы тѣсто было довольно круто, раскатай и дай обстояться въ холодномъ мѣстѣ.

6. Слоеное тѣсто.

Для сего должно взять 3 свѣжихъ сырыхъ яйца, изъ коихъ отъ двухъ отнять бѣлки, а третье положить все, взбить ихъ, прибавить стаканъ холодной воды, рюмку французской водки или рому (въ недо-

статкѣ же можно ихъ замѣнить простымъ очищеннымъ чрезъ уголь хлѣбнымъ виномъ) и двѣ щепоти соли.—Смѣшавъ все это хорошенько ложкою, замѣситъ изъ крупичатой муки не крутое тѣсто, которое, умявъ хорошо руками, бить скалкою и мѣсить до тѣхъ поръ, прибавляя муки, пока оно не будетъ приставать къ столу или къ пирожной доскѣ; потомъ раскатать его, положить на рѣшето или сито и вынести лѣтомъ на погребъ на ледъ, а зимою на дворъ.—Приготовивъ такимъ образомъ тѣсто, взять $1\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго не соленого чухонскаго масла, разбить его скалкою, чтобъ оно было мягко, и сдѣлать изъ него тоненькія лепешки; потомъ, раздѣливъ остылое тѣсто на пласты, наложить часть масла на одну половину пласта, закрыть его другою половиною и раскатать; послѣ того еще положить масла, какъ сказано, и опять раскатывать. Такимъ образомъ укладывать тѣсто масломъ, перегибать и раскатывать до тѣхъ поръ, пока покажутся въ ономъ тонкіе слои.

7. Слоеное тѣсто другимъ манеромъ.

Взявъ 2 фунта лучшей крупичатой муки,

два яйца сырыхъ, кусокъ чухонскаго промытаго масла (величиною противу двухъ яицъ), чайную чашку холодной воды и немного соли; изъ всего этого замѣсить некрутое тѣсто, а потомъ, вымѣсивъ его хорошенько и раскатать скалкою, вынести въ холодное мѣсто. — За симъ, изъ 2-хъ фунтовъ промытаго и осушеннаго чухонскаго масла сдѣлавъ лепешки толщиною въ мизинецъ. побить скалкою и слоить тѣсто, какъ выше показано (№ 6-й).

8. Вѣнское слоеное тѣсто.

На 6 яичныхъ желтковъ должно налить полштофа хорошаго свѣжаго молока, размѣшать и подбить муки такъ, чтобы ложка отставала отъ тѣста; потомъ раскатывать его до тѣхъ поръ, пока оно будетъ подниматься подъ гнетомъ пальца, и продолжать раскатывать въ палецъ толщиною, накладывать 1 фунтъ масла и одну половину тѣста накрыть другою, загнуть покрѣпче края и еще раскатывать, складывать, продолжая такимъ образомъ до 3-хъ или 4-хъ разъ; наконецъ раскатать не очень тонко и употреблять.

9. Варовое или заварное тѣсто.

Высыпавъ на пирожную доску 1 фунтъ хорошей муки (какая есть), сдѣлай въ срединѣ оной ямку, въ которую положить полфунта промытаго хорошаго коровьяго масла и немного соли; потомъ подливая туда исподоволь кипятку или *вару* (отъ чего и тѣсто получило названіе), разминать муку руками до тѣхъ поръ, пока масло почти совсѣмъ распустится, но должно мѣсить тѣсто какъ можно поспѣшне и круче, — а потомъ дать стоять этому тѣсту часа три до употребленія.

10. Пирожное тѣсто на молокѣ.

Сдѣлавъ опару изъ штофа свѣжаго хорошаго молока, двухъ горстей муки и двухъ ложекъ хорошихъ дрожжей, должно дать ей подняться; а когда взойдетъ, то, смѣшавъ хорошенько крупичатой муки съ четвертою частью картофельной, 1 фунтъ масла, 4-мя свѣжими яйцами, двумя чашками сметаны и двумя щепотьми соли, выложить на пирожную доску, перекатать и дать подняться и разойтись.

11. Тѣсто для булокъ.

Взявъ парнаго хорошаго молока 6-ть чайныхъ чашекъ, 2 чашки растопленнаго коровьяго масла, чайную чашку хорошихъ дрожжей, чашку розовой воды и немного кардамону; все это вымѣсить хорошенько, чтобъ вышло тѣсто, которое завязавъ въ мокрое полотно или салфетку, опустить въ посуду съ холодною водою и оставить его тамъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто поднимется на верхъ. Потомъ, вынувъ его, прибавъ къ нему двѣ чашки мелкаго сахару и разомни хорошенько руками.

12. Лифляндское тѣсто для булокъ и пироговъ.

Сперва должно сдѣлать опару изъ 1 фунта крупичатой муки на горячей водѣ, съ прибавленіемъ полуторы столовыя ложки хорошихъ дрожжей, и поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ, высыпавъ на пирожную доску фунта 3 крупичатой муки, сдѣлавъ въ ней ямку, посолить немного, влить воды, прибавить 2 фунта хорошаго коровьяго масла и дюжину свѣжихъ сырыхъ

яиць, и изъ всего этого замѣсить тѣсто, къ которому можно прибавить еще яиць, если тѣсто будетъ слишкомъ круто.—Потомъ, перевалявъ его раза два, смѣшать съ приготовленною опарой, разделить, перевалять еще раза три, а послѣ того, посыпавъ салфетку или какое-либо чистое полотно мукою, выложить въ него тѣсто, закрыть и оставить его такимъ образомъ часовъ на 10, или на 12, пока оно взойдетъ. — Тогда, вынувъ его изъ салфетки, обсыпая мукою, раскатывать до трехъ разъ, перегибая одну часть на другую и оставить еще часа на два устояться.

II.

Пирожки къ горячимъ кушаньямъ.

1. Пирожки съ бѣлою капустой.

Изрубивъ мельче спѣлой бѣлой капусты, сколько нужно, посоли ее, отожди покрѣпче и поджарь въ коровьемъ маслѣ; потомъ, изрубивъ 5 вареныхъ яиць, помельче, смѣшай съ капустою, прибавь немного соли, перцу и зелени укропа,—все

это перемѣшай хорошенько, чтобъ вышелъ фаршъ. За симъ, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста пирожки продолговатые или четвероугольные, начинивъ ихъ приготовленнымъ фаршемъ, уложи на желѣзный листъ, обсыпанный мукою, и поставь въ печь, пока поспѣютъ.

2. Пирожки съ телячьею начинкой.

Выбравъ самый лучшей любвины телятины, сколько потребно, нарѣзать ее мелкими кусочками, положить на сковородку, обжарить въ коровьемъ маслѣ, съ прибавленіемъ зелени петрушки и рубленнаго луку; потомъ, вынувъ изъ масла упомянутыя вещества, прибавить къ нимъ достаточное количество намоченнаго въ молоко и выжатаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного соли, тертой лимонной или цитронной корки и мушкатнаго орѣха (а кому угодно, ложку или двѣ рому либо французской водки), подлить и масла, въ коемъ обжаривалась телятина, и все это изрубить какъ можно мелче или истолочь въ пготи, чтобъ начинка вышла на подобіе тѣста. — Послѣ того, нарѣзавъ

изъ раскатаннаго средней толщины тѣста рюмкою или стаканомъ кружочки, на каждый изъ нихъ класть по кучкѣ начинки, обмазать края кругомъ избитыми сырыми яйцами, кругомъ же искуснѣе защипать поверхъ начинки и, положивъ на обсыпанный мукою желѣзный листъ, поставить въ печь, пока поспѣютъ, наблюдая, чтобы не сгорѣли.

3. Пирожки съ говядиной.

Сваривъ потребное количество мякоти хорошей говядины, изрѣзать ее въ небольшіе кусочки, прибавить наръзаннаго ломтиками очищеннаго луку, нѣсколько вареныхъ яицъ (смотря сколько нужно), немного перцу и соли, все это изрубить какъ можно мелче и смѣшать съ достаточнымъ количествомъ растопленнаго масла. Потомъ наръзать рюмкою или стаканомъ изъ тѣста (изъ какого кому угодно) кружковъ и въ каждый изъ нихъ положить по кучкѣ приготовленной начинки, обмазать кругомъ края взбитыми яйцами и другими кружочками, первымъ равными, накрыть, кругомъ искусно защипать и испечь.

4. Пирожки стручками.

Раскатавъ тонко остатки измятаго слоенаго тѣста, разрѣзать на части или на небольшие куски, которые также раскатать должно каждый особо; потомъ, изрубить на-мелко любвины телятины или баранины, сколько потребно, поджарить ее въ коровьемъ маслѣ и смѣшать съ рублеными вареными яйцами за симъ приготовленную такимъ образомъ начинку класть на раскатанное тѣсто и дѣлать пирожки стручками, длиною въ палецъ; послѣ того, обмазавъ взбитыми яйцами, обвалять въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или сухаряхъ и обжарить каждую штуку въ коровьемъ маслѣ.

5. Пирожки сливочнаго тѣста.

Положивъ въ кастрюлю почки отъ жареной телятины и кусокъ мягкаго мяса, прибавить мелко изрубленные 4 луковицы, ложку коровьяго масла, соусу изъ подъ жаркаго, тертаго бѣлаго хлѣба, перцу, крошенихъ кореньевъ петрушки и бульону, все это смѣшавъ, варить вмѣстѣ до тѣхъ

поръ, пока лукъ разварится; а потомъ выложить на блюдо и дать остынуть въ холодномъ мѣстѣ.—Приготовивъ такимъ образомъ начинку, сдѣлать тѣсто изъ потребнаго количества свѣжихъ густыхъ сливокъ, 2-хъ яицъ и по пропорціи муки, раскатать его, наръзать на кусочки и на каждый изъ нихъ класть начинку; а потомъ, каждую отдѣльную кучку, накрывъ другою половиною тѣста, загибать по краямъ и печь исподоволь на сковородкѣ, въ коровьемъ маслѣ или въ почечномъ жирѣ.

6. Растворчатые пирожки.

Растворивъ не такъ густо немного молока, крупичатой муки и пивныхъ дрожжей, когда тѣсто взойдетъ, положить по пропорціи яицъ и замѣсить хорошенько; потомъ разрѣзать на столько кусковъ сколько нужно пирожковъ, раскатать и начинить каждый кусокъ фаршемъ, состоящимъ изъ мяконизрубленной и поджаренной въ маслѣ телятины, загнуть вокругъ начинки края и жарить на сковородѣ въ кипящемъ коровьемъ маслѣ.

7. Пирожки съ разнымъ холоднымъ жаркимъ.

Когда осталось какое-либо холодное жаркое — телятина ли то, или баранина, куры, дичь и т. п. то, обрѣзавъ съ костей мясную мякоть, нарѣзать малыми кусочками и мелко изрубить ее; потомъ, обжаривъ въ кастрюлѣ коровье масло, прибавить къ нему немного муки, масла, крошеннаго луку, цитронной корки и рубленой зелени петрушки, поставить на плиту и перемѣшивать на жару; послѣ того положить туда рубленное мясо съ промытою коринкой, двумя ложками бѣлаго винограднаго вина и небольшимъ количествомъ соку изъ подъ жаркаго или какого-либо мяснаго бульона, либо (въ недостаткѣ ихъ) немного горячей воды, также прибавить туда нѣсколько лимоннаго соку, сахару и щепотку соли — и все это, перемѣшавъ хорошенько, одинъ разъ прокипятить и остудить. — За сямъ, рассучивъ лепешку изъ здобнаго тѣста не очень тонко и не толсто, какъ кому заблагоразсудится, изрѣзать его въ четвероугольныя штучки и каждую изъ нихъ начинить приготовлен-

нымъ фаршемъ, края тѣста обмазать взбитыми яйцами и загнуть, накрыть сверху крышечкою изъ тѣста и печь на сковородкѣ, въ чухонскомъ маслѣ.

8. Колбовые пирожки.

Изрубивъ помельче хорошаго говяжьяго сала 2 фунта, должно протереть его сквозь рѣшето, замѣсить съ крупичатою мукой, прибавить немного сливочнаго масла, яицъ и сливокъ, положить туда же по вкусу соли и вымѣсить все это покруче; потомъ, наръзавъ тѣсто кусками, раскатать каждый въ круглыя лепешки, на которыя должно класть телячью или какую-либо другую начинку, по малому кусочку льду, и дѣлать круглые пирожки. Между тѣмъ, середину донышка раскатавъ потоньше, наръзать тѣсто лепешечками, обогнуть каждый пирожокъ вокругъ защипки и, послѣ, защипавъ, поставить въ печь и держать въ оной до готовности.

9. Пирожки съ рябчиками.

Снявъ съ пары очищенныхъ рябчиковъ мясо, изрубить его помельче, стереть со

сливочнымъ масломъ, мушкатнымъ орѣхомъ, солью и лимонною цедрой, прибавить развареннаго сарачинскаго пшена или рису и, смѣшавъ хорошенъко все вмѣстѣ, начинать приготовленные изъ тѣста, по вышесказанному подѣ № 7-мъ, пирожки, которые, обмазавъ желтками и обвалявъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или сайкѣ, жарить въ маслѣ на сковородкѣ.

10. Слоеные пирожки.

Сдѣлавъ начинку изъ жареной телятины, какъ показано подѣ № 5-мъ, раскатать слоеное тѣсто (См. сей главы подѣ I—№ 6) тонкимъ слоемъ, разрѣзать на куски, положить на каждый кусокъ начинки, обрѣзать вокругъ каждой кучки тѣсто, загибать его обмазывать взбитыми яйцами и печь до готовности.

11. Красные пирожки изъ мятаго слоенаго тѣста.

Перемявъ и раскатавъ потоньше слоеное тѣсто, смазать его яичнымъ бѣлкомъ, положить въ него телячьяго фаршу, состоящаго изъ мелко-изрубленной, поджа-

ренной въ маслѣ и смѣшанной съ рубленными мелко вареными яйцами, телятины, накрыть лепешкою и дѣлать рѣзцомъ продолговатые пирожки, два раза обвалять ихъ въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарить ихъ, положа въ кастрюлю, въ коровьемъ маслѣ, какъ можно, жарче.

12. Блинчатые пирожки съ фаршемъ.

Разбивъ въ кастрюлю пятокъ свѣжихъ сырыхъ яицъ, посоли немного, прибавь 1 фунтъ хорошей муки, разведи хорошенъко бутылкою не снятаго молока и напеки на сковородкѣ блиновъ; потомъ, изрубивъ мелко любовину телятины (сколько потребно), поджарь въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ и, смѣшавъ съ рублеными вареными яйцами, зеленью петрушки и укропа и солью, начинивай этимъ фаршемъ блинчатые пирожки такъ: взявъ блинъ и смазавъ его яичнымъ бѣлкомъ, положи на блинъ начинку, скатай трубочкою, обмакни въ яйцахъ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и жарь въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ.

Примѣчаніе. У таковыхъ пирожковъ, прежде жаренія ихъ въ маслѣ, должно об-

равнивать концы съ обѣихъ сторонъ, застилая блинами ихъ отверстія.

III.

П и р о г и.

1. Пирогъ съ начинкой изъ говядины.

Раскатавъ приготовленное для сего рыхлое тѣсто скалкой, должно поджарить мелкоизрубленную съ лукомъ говядину въ коровьемъ маслѣ, прибавить къ ней немного перцу, мушкатнаго орѣха (или безъ онаго) и по вкусу соли, и выложить эту начинку на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, чтобы пирогъ получилъ видъ бѣлаго хлѣба французскаго, и по срединѣ защипать елкою края тѣста; потомъ посадить въ печь и дать хорошенько пропечься, наконецъ вынуть, обмазать коровьимъ масломъ и подавать.

2. Пирогъ изъ говядины.

Изрубивъ мелко вареную говядину, прибавъ къ ней нѣсколько вареныхъ и размятыхъ картофелинъ, также рубленныхъ по-

варенныхъ травъ, размоченнаго въ молоко мякиша бѣлаго хлѣба и нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшай все это хорошенько вмѣстѣ; потомъ вымажь кастрюлю внутри коровьимъ масломъ и наполни ее протертымъ сквозь рѣшето или сито мякишемъ бѣлаго хлѣба; на сей мякишъ наложь рубленой говядины, накрой кастрюлю крышкой и обложи ее кругомъ (сверху, снизу и вокругъ) умѣреннымъ угольнымъ жаромъ; а когда пирогъ испечется и прилично зарумянится, выпрокинь его на блюдо и подавай.

3. Пирогъ съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.

Раскатавъ приготовленное тѣсто скалкой въ видѣ лепешки желаемой толщины, должно сварить печенку, легкое и сердце, мелко изрубить съ крошенымъ лукомъ, поджарить въ коровьемъ маслѣ, приправить солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, и эту начинку выложить на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, по срединѣ защипать елкою, посадить въ печь, дать хорошенько пропечься, а при подачѣ

къ столу обмазать теплымъ коровьимъ масломъ.

4. Пирогъ съ свѣжею капустою и яйцами.

Приготавливается точно такъ же, какъ и предыдущій; разница только состоитъ въ начинкѣ, которая здѣсь дѣлается такъ: очистивъ кочанъ свѣжей бѣлой капусты, мелко изрубить его (отдѣляя кочерыжки), посолить, дать немного постоять; потомъ выжать сокъ, положить въ начинку коровьяго масла и мелкоизрубленныхъ крутосваренныхъ яицъ; все это перемѣшать хорошенько и начинивать пирогъ. — За тѣмъ поступать, какъ сказано выше.

5. Пирожный тимбалъ.

Насыпавъ на пирожную доску фунтъ хорошей муки, сдѣлать въ ней ямку, въ которую должно влить немного воды, положить четверть фунта коровьяго масла и столько же свѣжаго свиного сала, два яичныхъ желтка и немного соли, замѣсить крутое тѣсто и, отнявъ двѣ трети онаго, раскатать скалкой довольно тонко (толщиною въ ребро серебр. руб.) и обложить

таковымъ листомъ дно и стѣнки вымазанной внутри масломъ кастрюли, наблюдая, чтобы не прорвать тѣста и чтобы оно всюду прилегло плотнѣе. — За симъ наполнить пустоту какимъ угодно соусомъ, рагу, или просто Любою начинкой, которая однако же должны быть преждевременно сварены и остужены. — Изъ оставшаго за симъ тѣста, т. е. изъ двухъ отнятыхъ третей онаго, сдѣлать должно крышку одинаковой толщины, накрыть, смочить водою, слѣпить швы крышки со стѣнками и зашпатель ихъ для лучшей крѣпости. — Послѣ того поставить въ печь или, накрывъ кастрюлю, зарыть въ горячую золу. — Когда тѣсто сего тимбала испечется, должно выложить ее осторожно на блюдо; отъ чего дно его придется вверхъ. Тогда, если кому угодно, можно прорѣзать въ этомъ днѣ отверстіе такъ, чтобы, по наложеніи вырѣзки, не примѣтно было отверстій, и чрезъ ту вырѣзку вливать въ тимбаль какого угодно соуса, но съ тѣмъ, чтобы оный приличествовалъ свойству мяса, положеннаго въ тимбаль; накрывъ послѣ того отверстіе вырѣзкою, подавать къ столу.

6 Пирогъ съ кашею, пшеномъ или рисомъ.

Сваривъ на молокъ или на водѣ гречневую кашу, должно простудить ее, смѣшать съ свѣжимъ творогомъ, посолить, положить достаточное количество растопленнаго масла или, вмѣсто творогу, рубленыхъ вареныхъ яицъ; а пшено или рисъ, сваривъ на молокъ, смѣшать съ изрубленными яйцами и коровьимъ масломъ. Приготовивъ такимъ образомъ начинку, должно раскатать готовое уже тѣсто скалкой въ видѣ лепешки, желаемой толщины, положить на него начинку, загнуть, защипать, дѣть въ печи хорошенько пропечься и, вынувъ изъ печи, обмазать кругомъ топленымъ масломъ.

7. Пирогъ съ рисомъ.

Сваривъ рисъ въ молокъ, чтобы вышла каша, остудить, положить сырыхъ яицъ по пропорціи риса, сахару и промытой въ теплой водѣ мелкой коринки, потомъ, раскатавъ приготовленное тѣсто лепешкою, начинить этою смѣсью, загнуть, защипать съ концовъ и печь по обыкновенію.

3. Пирогъ съ морковью.

Очистивъ морковь, должно сварить ее, откинуть на сито, чтобы стекла вода; потомъ изрубить, посолить ее, подбавить растопленного масла и рубленыхъ мелко круто-вареныхъ яицъ. Съ таковою начинкою печь пирогъ, по обыкновенію, какъ выше уже показано.

9. Пирогъ съ яйцами.

Сваривъ потребное количество свѣжихъ яицъ, очистить ихъ отъ скорлупы, изрубить мелче, смѣшать съ растопленнымъ масломъ и посолить.—За симъ, начинить этою смѣсью пирогъ и печь, какъ обыкновенно.

10. Блинчатый пирогъ съ смоленскими или манными крупами.

Разбивъ въ кастрюлю пять свѣжихъ сырыхъ яицъ, немного посоли, прибавъ 1 фунтъ хорошей муки, разведи хорошенько бутылкою не снятаго молока и напеки достаточное количество блиновъ; между тѣмъ, промывъ крупы, называемыя *смоленскими*, либо манныя, вари ихъ и откинь на сито,

чтобы стекла вода и смѣшай съ рубленными яйцами и масломъ. — Потомъ, обмазавъ хорошенько дно и стѣнки кастрюли коровьимъ масломъ, обложи всю внутренность оной блинами съ тѣмъ, чтобы не прорвать ихъ и чтобы они плотно прилегли къ кастрюлѣ; обмажь эти блины масломъ. Послѣ того уложи дно слоемъ блиновъ, на нихъ насыпь слой крупъ съ яйцами; потомъ клади опять слой блиновъ, насыпай крупами и такъ далѣе, пока наполнишь всю кастрюлю; тогда, обложивъ послѣднимъ слоемъ блиновъ, смажь масломъ, обравняй концы и запекай до румяности.

IV.

Кулебяки.

1. Кулебяка съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.

Взявъ печенку, легкое и сердце, сварить, изрубить, подложить мелко-крошеннаго луку, поджарить въ коровьемъ маслѣ и приправить перцомъ и мушкатнымъ орѣ-

хомъ.—Засимъ, раскатавъ приготовленное тѣсто толщиною въ палецъ и въ такую величину, въ какую хотятъ сдѣлать кулебяку, положить его на намазанный коровьимъ масломъ желѣзный листъ или противень и начинать класть начинку; наконецъ, защипать кулебяку четверугольно, обмазать яичнымъ желткомъ, обсыпавъ толчеными сухарями или сайкой и посадить въ печь.—Когда тѣсто довольно зарумянится, только бы не подгорѣло, должно кулебяку вынуть изъ печи и подавать.

Примѣчаніе. Точно также готовятъ кулебяки съ говяжьей, капустной, морковной, картофельной, пшенной, рисовой, крупяной и яичной начинками, прибавляя къ онымъ коровье масло и рубленныя круто-варенныя яйца.—Посему приготовленіе начинокъ для кулебякъ можно видѣть въ статьѣ о Пирогахъ *См. Глава IV—III.)* — По предписанному въ упомянутой статьѣ можетъ всякій соображаться для приготовленія желаемой начинки, какая кому заблагоразсудится.

2. Кулебяка съ рябчиками слоеная.

Замѣсивъ 3 фунта крупичатой муки на

холодной водѣ, положи два сырыхъ яйца, кусокъ коровьяго масла и немного соли, стирай все это хорошенько, стараясь, чтобы тѣсто было не такъ круто. — Потомъ, промывъ масло въ двухъ или трехъ водахъ, а тѣсто, раскатавъ, обмажь масломъ одну половину тѣста, другою же половиною закрой, отбей края скалкою, вновь раскатай потоньше; потомъ, сложа концы съ концами и перегнувъ на-двое, еще раскатай, выложи на желѣзный, обсыпанный мукою листъ и поставь на холодное мѣсто или на ледъ. Когда же тѣсто остынетъ, раскатай его потоньше, намазывай или намазывай масломъ и поступай такимъ образомъ разъ до четырехъ, а въ пятый разъ дѣлай кулебяку по обыкновенію (*№ 1 сей статьи*).

3. Кулебяка съ рыбою.

Взявъ малосольной семги, лососины, осетрины или бѣлорыбицы (какая есть), обобрать кожу и изрѣзать небольшими кусочками, а между тѣмъ помелче изрубить сваренную визигу и, перемѣшавъ оную съ мелко-изрубленными яицами, положить ту-

да достаточнее количество растопленного коровьяго масла, немного посолить и все сіе вмѣстѣ хорошенько перемѣшать.—Послѣ того въ приготовленіи кулебяки поступать точно такъ, какъ показано подъ № I, съ тою только разницею, что здѣсь начинка кладется такъ: по раскатаніи тѣста, прежде слой визиги съ яицами, потомъ рыба (какая есть), а свѣрхъ ея опять слой визиги съ яицами и т. п.

4. Кулебяка съ пшеномъ слоеная.

Промывъ начисто, разваривъ на молокѣ и протеревъ сквозь сито хорошее пшено, положи въ кастрюлю столовую рюмку хорошихъ дрожжей, сливокъ и $\frac{3}{4}$ фунта сливочнаго масла; все это подбей крупичатою мукой. Когда тѣсто поднимется, прибавь къ нему по пропорціи свѣжихъ яицъ и замѣси. — Потомъ снявъ мясо съ костей судаковъ и изрѣзавъ кусками, положи въ кастрюлю, прибавь туда же масла, крошеннаго луку, кореньевъ и специй, поджарь въ половину, а послѣ, выложивъ, изрубить гораздо мелче. За симъ, заваривъ покруче на молокѣ $1\frac{1}{2}$ фунта смоленскихъ крупъ,

обжарить ихъ хорошенько на сковородкѣ въ маслѣ, изрубить помелче съ приготовленнымъ судакомъ. Наконецъ, положи свѣжей осетрины, семги и молоковъ, сдѣлать кулебяку.

Примѣчаніе. Къ этой кулебякѣ можно подавать зернистую пкру.

5. Кулебяка съ тѣльнымъ.

Сперва должно обобрать съ костей щуки или судака (какая есть свѣжая рыба) мясо, бить его обухомъ повареннаго ножа до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается мягко, какъ тѣсто, а для сего должно его смачивать для связи жидкимъ растворомъ муки. Изготовивъ такимъ образомъ тѣльное, положить его въ чистую мокрую холстину, завязать и сварить; когда же будетъ готово, изрубить его мельче, прибавить немного перцу, посолить, подлить растопленнаго коровьяго масла, перемѣшать хорошенько и употреблять въ начинку. Этой начинкѣ кладется два слоя: одинъ подъ рыбу, а другой сверхъ оной. Въ остальномъ поступаютъ, какъ обыкновенно (№ 1-й сей статьи).

6. Сдобная кислая кулебяка.

Просѣявъ 5 фунтовъ крупичатой муки, изъ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ поставь опару на тепломъ молокѣ съ дрожжами, а при замѣшиваніи прибавь $\frac{3}{4}$ фунта растопленнаго коровьяго масла и 6 свѣжихъ яицъ, стараясь, чтобы тѣсто хорошенько взошло и устоялось. Потомъ, обобравъ мякоть телятины, изрубить мелко, прибавить кулеѣ, по вкусу, соли и немного перцу, чтобъ вышелъ фаршъ; а между тѣмъ сдѣлать также фаршъ изъ судака (см. № 5-й сей статьи); послѣ того, изрубивъ круто-варенныхъ яицъ, припустить на сковородкѣ осетровыя молоки, изрѣзать угрей штуками и обжарить въ маслѣ. За сѣмъ, раскатавъ круглую слойку, клади въ перекладку оба фарша. т. е. угрей и молоки, и сдѣлай продолговатую кулебяку, уложи ее на листъ, смажь яичнымъ желткомъ, обсыпь сверху тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или сухарями и поставь въ печь; а когда поспѣетъ, при отпускѣ къ столу, влей въ нее соку.

7. Кулебяка съ печенками изъ налимовъ.

Для сего должно набрать достаточное количество печенокъ изъ свѣжихъ налимовъ и сварить въ водѣ, посоливъ немного для вкуса; потомъ приготовить для кулебяки рыбу (какая есть), а начинку изъ тѣльнаго (см. № 5-й сей статьи), и когда будутъ дѣлать кулебяку, то на второй слой начинки сверху должно класть налимыи печенки. За симъ, защипавъ кулебяку, поступать какъ сказано выше (№ 4-й сей статьи).

ПАШТЕТЫ.

Общія замѣчанія о паштетахъ.

Паштетами называются такіе пироги или пирожныя съ разнаго рода начинками (иногда съ рагу и соусами), у которыхъ изъ тѣста дѣлаются закраины или рамки, дно и верхняя крышка, иногда же и безъ крышки. Имъ по произволению даютъ различную форму: круглую, треугольную: четвероугольную, овальную, сердцевидную. — Смотря по веществамъ, входящимъ въ составъ паштетовъ, готовится и тѣсто,

такъ при молодыхъ и мелкихъ — рыхлое мягкое или слоистое, при крупныхъ — мягкое или масляное, сдобное. — Замѣтимъ вообще, что четвероногую крупную живность можно нарѣзывать въ паштеты крупными штукаами или толстенными ломтиками, а если задняя четверть не совсѣмъ велика; можно даже класть и цѣлую; всякія домашнія птицы, какъ то: голуби, цыплята, каплуны, индѣйки, утки и проч. колются заблаговременно, чтобы могли совершенно остынуть и быть мягки; рябчики, тетерева, дикія утки дикіе голуби и т. п. полевые птицы, должны быть вогнуты, оправлены; зайцевъ рѣзать на умѣренные кусочки и немного поджаривать; куликовъ, дроздовъ и жаворонковъ сперва потрошить, желчь у нихъ отъ печенокъ и пупки очистить и мелко изрубить съчищенными кишками, коими и посыпать птицъ снизу и сверху. Что касается до телятины, ягнятины и т. п., то должно ихъ рубить въ посредственные кусочки, вымачивать начисто раза по два въ холодной, а потомъ окрѣпить въ горячей водѣ. Всякую же дичь шпиковать.

Заготовивъ все, какъ выше сказано, для паштетовъ, берутъ потребное количество тѣста, сваливаютъ его кругло, а потомъ рассучиваютъ не очень тонко и не весьма толсто и образуютъ дно или нижнюю лепешку; послѣ того кладутъ на желѣзный листъ — листъ писчей бумаги, а на него нижнюю лепешку. За симъ, сваявъ еще тѣста, сучать его плоско, не тонко и не очень широко (пальца на два шириною), обравниваютъ съ обонхъ концовъ, обмазываютъ нижнюю лепешку яйцами и изъ плоско раскатанной полосы тѣста дѣлаютъ закраины, смотря по тому, какъ великъ долженъ быть паштетъ. Уложивъ въ такую форму начинку, для паштета приготовленную, взять еще кусокъ тѣста, сваять кругло, рассучить на крышку или верхнюю лепешку, закраины обмазать хорошенько яйцами, прижать къ нимъ плотнѣе крышку, но такъ, чтобы закраины были выше середины, края верхней лепешки, обрѣзать по закраинамъ, уровнять, чтобы паштетъ былъ ровень, имѣлъ хорошій видъ, изъ обрѣзковъ же убрать паштетъ разными фигурками; наконецъ вымазать его кругомъ яйцами и поставить въ печь.

Тѣсто для паштетныхъ формъ. Кромѣ показанныхъ уже въ началѣ сей главы родовъ тѣста, предлагаемъ здѣсь составъ тѣста для паштетныхъ формъ въ особенности. Для сего должно на 6 фунтовъ муки прибавить $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла и во время мѣшанія подливать кипячей воды. Для узнанія хорошаго достоинства такого тѣста, стоитъ только приподнять вверхъ пальцами часть онаго и если оно будетъ стоять, то значить, что оно хорошо; тогда должно завернуть его въ салфетку, дать остынуть и дѣлать какого угодно вида паштетныя формы.

1. Паштетъ съ говяжьими языками.

Взявъ свѣжій языкъ, должно его сперва сварить, кожу съ него содрать, остудить; потомъ изрѣзать ломтиками или мелкими кусками, смѣшать съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или съ толчеными сухарями, прибавить тудаже вареной въ сахарѣ лимонной корки, коришки, вдоль рѣзаннаго миндаля, немного перцу, соли корицы, сахару и топленого шпикку изъ какаго либо по желанію, хорошаго тѣста; сдѣлавъ убор-

рный паштетъ, испечь, какъ предписано выше.

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ можно готовить паштеты съ бараньими, телячьими, свиными и тому подобными языками.

2. Паштетъ съ говяжьими языками другимъ манеромъ.

Взявъ два вареныхъ говяжьихъ языка съ полуфунтомъ почечнаго жиру, изрубить, прибавить наръзанныхъ въ кружечки два десятка очищенныхъ яблоковъ, полтора фунта коринки, 1 фунтъ изюму нѣсколько мушкатнаго орѣха, корицы гвоздики и полфунта мелкаго сахару; все это смѣшавъ хорошенько, положить въ каменный обливной горшокъ, подсыпать немного соли, прилить по пропорціи малаги и французской водки, накрыть чистою холстиною (намооченною виномъ) и оставить на 8-мъ или на 10-ть дней. Засимъ, обложивъ дно вымазанной масломъ формы слоенымъ тѣстомъ, положить на него слой приготовленной начинки, а на него слой какого-либо мармелада, потомъ опять слой начинки и

продолжать такимъ образомъ до тѣхъ, поръ пока вся форма наполнится. Наконецъ выжать туда же сокъ изъ одного лимона, накрыть слоенымъ тѣстомъ и поставить въ печь на полчаса или немного болѣе.

3. Паштетъ съ окорочнымъ мясомъ.

Взявъ кусокъ холоднаго варенаго копченаго окорока, изрубить его нѣсколько крупновато или не очень мелко, смѣшать съ корицею, сахаромъ, небольшимъ количествомъ бѣлаго перцу, съ вареною въ сахарѣ лимонною коркой и съ нѣсколькимъ толченымъ хорошимъ шпикомъ; а потомъ сдѣлавъ изъ хорошаго тѣста паштетъ и начинивъ оный приготовленную массу, испечь.

4. Холодный паштетъ изъ ветчины.

Намочивъ на ночь въ холодной водѣ ветчину, должно очистить ее, уварить до половины готовности, выпутъ изъ нея кости, и, уложивъ въ небольшой котелокъ, наложить туда же къ ней луку, говядины, кореньевъ, чесноку, зернистаго перцу, полштофа краснаго вина и рюмку рому; всему

этому дать стоять 2 дня и, накрывъ котелокъ, исподоволь подогрѣвать его. Потомъ мелко изрубивъ телятину, смѣшать ее съ почечнымъ жиромъ, смоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ, сарделями, крошенымъ лукомъ, гвоздикою, перцемъ и нѣсколькими ложками хорошаго уксусу, чтобъ вышелъ фаршъ, который и должно класть въ сдѣланную изъ тѣста паштетную форму, а на фаршъ ветчину, на ветчину опять фаршъ, пока форма наполнится; за тѣмъ накрыть послѣдній слой начинки тѣстомъ, убрать края фигурами, обмазать хорошенько паштетъ яичами и поставить его на 2 часа въ печь. Между тѣмъ, сваривъ телячьи ножки въ водѣ, винѣ и уксусѣ — по равнымъ частямъ, вскипятить, прибавить крошенныхъ луковицъ, гвоздики, лавроваго листа, перцу и соли: когда же ножки уварятся до мягкости, то вынуть ихъ, снять жиръ, подложить взбитое яйцо, вскипятить, процѣдить и, разрѣзавъ на паштетъ крышку, влить внутрь его, закрыть опять крышкой и поставить въ холодное мѣсто.

5. Паштетъ съ битымъ телячьимъ или бараньимъ мясомъ.

Взявъ телячью или баранью заднюю ногу (какъ случится), очистить ее отъ перепонокъ и жилокъ, а мякоть изрѣзать тоненькими ломтиками, немного побить п обухомъ поварскаго пожа уколотить; изъ остальной телятины или баранины сдѣлать начинку (какъ показано въ *Пирожкахъ* № 2). Потомъ, смѣшавъ битую мякоть съ перцемъ, толченою гвоздикомъ и корицею, солью и лимоннымъ сокомъ или реискимъ уксусомъ, уложить на приготовленное тѣсто, а на нее слой начинки, потомъ опять битую телячью или баранью мякоть, до тѣхъ поръ, пока форма наполнится; наконецъ, положивъ хорошаго шпика ломтиками, накрыть крышкою изъ тѣста, подлить по желанію какого-либо соуса съ прибавленіемъ лимоннаго соку или луку шерлота (особенно если паштетъ дѣлается съ бараниной) и испечь по обыкновенію.

6. Паштетъ съ телячьими почками.

Изрубивъ телячьи почки отъ холодной

жареной телятины съ небольшимъ количествомъ ея сала и шпикомъ не такъ мелко, смѣшать съ рубленнымъ лукомъ, зеленью петрушки и укропа, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, корицею, шампиньонами, телячьимъ потрохомъ, и солью; потомъ, взявъ немного коровьяго масла, ложку муки и двѣ ложки бульону, сдѣлать густоватый соусъ, прибавить къ приготовленной начинкѣ, и все это, по предписанному, запечь въ тѣстѣ паштетомъ.

7. Паштетъ изъ молодыхъ голубей.

Очистивъ и обжаривъ достаточное количество молодыхъ голубей, должно каждого изъ нихъ разрѣзать на четверо, положить въ кастрюлю, прибавить туда горсть тертаго пеклеваннаго хлѣба, рѣзаннаго ломтиками лимона, ложку коровьяго масла, нѣсколько шампиньоновъ, 3 сардели, немного перцу и мушкатнаго цвѣту и налить по порціи бульономъ и вскипятить; потомъ, уложивъ голубей на блюдо (которое бы могло выносить жаръ), облить приготовленнымъ соусомъ, обложить сдобнымъ тѣстомъ, закрыть крышкою изъ

тѣста, которую украсить разными фигурами, обмазать сверху паштетъ взбитыми яйцами и испечь, пока крышка его поджарится.

8. Паштетъ изъ каплуна въ сдобномъ тѣстѣ.

Обрѣзавъ у очищеннаго сыраго каплуна мякоть, изрѣжь ее небольшими кусочками и изруби мельче съ почечнымъ саломъ и говяжьимъ мозгомъ (если есть); потомъ прибавь тертаго бѣлаго хлѣба по пропорціи (на 2 фунта мяса съ саломъ и мозгомъ, полагая 4 ломтика хлѣба), коего половину смочи въ молоко, выпусти туда же 6 сырыхъ яицъ, приправь солью, тертою свѣжею лимонною коркой, толченымъ кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Все это должно рубить какъ можно мельче и дольше, пока сдѣлается какъ тѣсто, которое хорошенько сжавъ или сдавивъ, обдѣлать изъ него фигуру, которая бы имѣла видъ цѣльнаго каплуна. Потомъ, положивъ на дно кастрюли хорошаго шпика или свиного сала, а на него приготовленный фаршъ съ крошенымъ лукомъ, поваренными травами, гвоздикою, корицею и муш-

катнымъ орѣхомъ, накрыть кастрюлю крыш-
кой и дать хорошенько упрѣть; — а по-
томъ, прибавивъ туда же понемногу бѣ-
лаго винограднаго вина, бульону, лимону
и лавроваго листу, дать вскипѣть и осту-
дить. За симъ, сдѣлавъ изъ заварнаго тѣ-
ста паштетъ шпикъ, бывший подъ фар-
шемъ, уложить на дно паштета на тѣсто,
потомъ осторожнѣе положить фаршъ, по-
слѣ того сверху обложить толченымъ шпи-
комъ и хорошенько испечь.

9. Паштетъ изъ куръ.

Очистивъ и разрѣзавъ на четверо по-
требное количество молодыхъ куръ, долж-
но положить ихъ въ кастрюлю, подложить
къ нимъ ложку коровьяго масла, 3 ломти-
ками изрѣзанныя луковицы и, по вкусу,
соли, закрыть кастрюлю крышкою и обжа-
рить хорошенько. Потомъ изрубивъ мелко
1 фун. телячьей мякоти и полфунта почеч-
наго жиру, истолочъ въ ступѣ, прибавить
4 яйца, двѣ ложки свѣжихъ сливокъ, не-
много перцу, соли и мушкатнаго орѣха,—
все это перемѣшать хорошенько, надѣлать
небольшихъ кусочковъ или шариковъ (ка-

тышковъ) и поджарить въ маслѣ.—За снмъ половиною оставшагося фарша покрыть дно блюда, прибавить крошенныхъ корней петрушки, нѣскольکو вареныхъ раковъ, ложку раковаго масла и 2 ложки хорошихъ сливокъ, облить яйцами и испечь.

10. Паштетъ съ телячьимъ потрохомъ.

Очистивъ и перемывъ телячій потрохъ съ кишками, должно сперва сварить его въ соленой водѣ и остудить; потомъ изрѣзать небольшими кусочками, прибавить вычищенныхъ сморчковъ, шампиньоновъ, соли, гвоздики, корицы, рубленой петрушки и крошенаго луку; все сіе хорошенько изрубить, перемѣшать и, сдѣлавъ изъ слоего тѣста паштетъ (какъ обыкновенно), начинить сею смѣсью и испечь; при подачѣ же къ столу, подрѣзавъ въ паштетѣ верхушку, прилить въ него какого-либо, по желанію, соусу, облить аицами и печь.

11. Паштетъ изъ рябчиковъ.

Выпотрошивъ или очистивъ, нашпиговавъ, разрѣзавъ пополамъ петребное количество рябчиковъ и поджаривъ ихъ съ ко-

ровымъ масломъ въ кастрюль, должно ихъ остудить, а между тѣмъ до половины разварить по два корня петрушки и сельдерея. — За тѣмъ, положивъ на глубокое блюдо (которое бы терпѣло жаръ) раскатанное для паштета тѣсто съ закраинами, уложить на немъ рябчиковъ, покласть туда же корни петрушки и сельдерея, рѣзаннаго кружечками чесноку, чищенныхъ сморчковъ, вареныхъ каштановъ, кусокъ коровьяго и ложку раковаго масла, нѣсколько раковыхъ шеекъ, приправить лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, накрывъ сверху тѣстомъ и подпекать паштетъ въ печи, пока верхушка онаго поджарится. За симъ дѣлаютъ соусъ изъ воды, въ коей варились коренья, съ прибавленіемъ поджаренной въ маслѣ муки, лимоннаго сока, по пропорціи краснаго вина, чищенныхъ шампиньоновъ, двухъ рубленныхъ луковицъ и со столькими же сарделями; все это кипятятъ хорошенько, надрѣзываютъ верхушку паштета, вливаютъ внутрь этотъ соусъ, закрываютъ плотнѣе и подаютъ къ столу.

12. Паштетъ съ фаршированной рыбой.

Всякую рыбу, назначаемую для паштета, хотя бы то были карпы или сазаны, щуки, окуни, лещи или другая какая, должно сперва очистить отъ чешуи, выпотрошить и вымыть; потомъ вдоль отъ головы до хвоста кожу разрѣзать и съ обѣихъ сторонъ слупить, но чтобы кожа держалась и чтобы голова и хвостъ при ней оставались; послѣ того, вырѣзавъ среднюю часть, обрѣзать съ костей мясо (сколько можетъ обобратиться), прибавить къ нему мяса другой рыбы, въ кипяткѣ обварить, изрубить мелко, смѣшать съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, съ мукою стертымъ коровьимъ масломъ, яицами, мушкатнымъ орѣхомъ рубленою зеленью пертушки, лимонною коркою и солью, такъ чтобы вышелъ мелкій и мягкій какъ тѣсто фаршъ, которымъ и начинить подъ облупленную кожу самую рыбу, оправить глаже и уложивъ на сковородку обжарить сверху и снизу въ коровьемъ маслѣ. За симъ, сдѣлавъ изъ тѣста паштетную форму, должно класть туда фаршированную рыбу въ перемѣжку съ

чищенными с~~ердеч~~ками, шампиньонами, вареными раковыми шейками, сазанными или карповыми молоками, щучьими отъ желчи очищенными печенками и другими подобными мелочами и, закрывъ тѣстомъ, печь въ горячей печи, обливъ паштетъ прежде яичными желтками.

13. Рыбные паштетики.

Очистивъ съ маленькихъ рыбочекъ чешую, вымывъ ихъ хорошенько, вынувъ изъ нихъ осторожниѣе всѣ косточки, должно истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нимъ 4 свѣжихъ яйца, столовую ложку коровьяго масла или полную горсть мелко рубленнаго печечнаго жиру, нѣсколько ложекъ свѣжихъ сливокъ, немного перцу, по вкусу, соли, нѣсколько мушкатнаго орѣха и тертаго хлѣба, чтобы вышла тѣстоподобная масса. Къ этой густоватой начинкѣ подкладываютъ еще сарделей, канерсовъ и лимоннаго соку. Потомъ тонко раскатываютъ слоеное тѣсто, вырѣзаютъ стаканомъ или рюмкою потребное количество кружковъ, коихъ половинки обливаютъ по краямъ яйцами, начиниваютъ вышеприготов-

леннымъ фаршемъ, накрываютъ другими половинками тѣста, обмазываютъ сверху яичными желтками и пекутъ.

14. Паштетъ со спаржею.

Спаржу обломать сперва должно съ головокъ по тѣхъ поръ, по конхъ она мягка, чисто вымыть, вскипятить въ водѣ не болѣе двухъ разъ и откинуть на рѣшето, чтобы стекла съ нее вода; потомъ, смѣшавъ съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, мелко изрубленными поваренными травами и зеленью, лукомъ солью, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. За симъ, приготовивъ по желанію какой-либо начинки, сдѣлать изъ сдобнаго тѣста лепешку съ закраинами, вложить туда начинку вмѣстѣ съ смѣшанною спаржей, накрыть крышкой изъ тѣста, защипать закраины, обмазать паштетъ яичами и испечь, а предъ подачею влить въ него чрезъ вырѣзанную верхушку любого соуса.

15. Англійскій паштетъ.

Оправивъ, перемывъ и выбравъ всѣ кости у одного большаго индѣйскаго пѣтуха,

гуся, утки и двухъ рябчиковъ, должно изрубить мелко нѣсколько чищенныхъ луковицъ, корней петрушки и шампиньоновъ, прибавить туда же немного перца, лимоннаго сока и мушкатнаго цвѣта, перемѣшать хорошенько и обмазать этою смѣсью упомянутыхъ птицъ, а потомъ вложить птицу въ птицу такъ: рябчиковъ въ утку, утку въ гуся, гуся въ индѣйскаго пѣтуха. Между тѣмъ сдѣлать фаршъ изъ 2 фунтовъ мелко битой телятины, 3 яичныхъ желтковъ, тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, свѣжыхъ сливокъ, рубленнаго почечнаго жира, сарделей, 2 крошеныхъ луковицъ и корнейевъ, все это мелко изрубить и перемѣшать хорошенько вмѣстѣ. За симъ, сдѣлавъ изъ обжареннаго тѣста паштетную форму, вложить въ нее половину фарша, обложить хорошимъ изрѣзаннымъ въ ломтики шпикомъ, а потомъ положить чистаго индѣйскаго пѣтуха, пѣтуха опять обложить шпикомъ, потомъ фаршемъ и послѣ всего накрыть верхушку паштета тѣстомъ, обмазать кругомъ яйцами и поставить часа на четыре въ печь. Когда же паштетъ будетъ готовъ, вынуть, дать ос-

тыть и при подачѣ къ столу облить желеемъ или студнемъ изъ телячьихъ ножекъ, какъ показано подъ № 4-мъ въ сей статьѣ (См. *холодный паштетъ изъ ветчины* — въ концѣ).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ, какъ описано здѣсь приготовленіе всѣхъ вышеупомянутыхъ паштетовъ, можно приготовить и другіе паштеты съ разною начинкой и изъ разнаго тѣста, изъ какого пожелаютъ; точно такъ же можно дѣлать съ таковою же начинкой или фаршемъ и маленькіе паштетники всякаго рода, которые особенно прилично подавать къ горячимъ кушаньямъ вмѣсто пирожковъ, почти сходныхъ съ ними устройствомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

ГЛАВА VII.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ.

1. Ветчина вареная.

Чтобъ варить ветчину, должно сперва очистить и обрѣзать на окорокъ все ржавыя мѣста, не трогая однакожь кожи; потомъ мочить его въ котлѣ 6 или по крайней мѣрѣ 5 часовъ, а послѣ того, вынувъ, дать отсыкнута и варить 5 или 6 часовъ на небольшомъ огнѣ, наливъ на него 5 или болѣе (смотря по величинѣ окорока) фунтовъ воды и столько же бѣлаго или краснаго винограднаго вина, либо водки, съ прибавленіемъ луку, моркови, тмину, ла-

врового листу, чесноку, перцу и пучка разных душистых травъ, какъ-то: чабры, базилики, мяты и т. п.; но во время варенія ветчины должно обернуть въ какое-нибудь полотно. Когда ветчина сварится такимъ образомъ, что можно узнать потому, если вилка или остріе ножа будутъ входить въ нее свободно, тогда, вынувъ ее изъ котла и развернувъ изъ полотна, остуди ее, сними осторожнѣе кожу, посыпь сверху рубленою зеленью петрушки, малою долею перцу и тертою коркою бѣлаго хлѣба и слегка зарумянь или обжарь.

2. Окорокъ ветчины печеной.

Замѣсивъ изъ ржаной муки на водѣ тѣсто, обмазать имъ окорокъ, посадить въ печь и когда поспѣетъ, вынуть, очистить отъ тѣста, снять кожу, полить крѣпкимъ бульономъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы окорокъ зарумянился или поджарился.

Примѣчаніе. Свареную или испеченную ветчину, изрѣзавъ ломтиками, подаютъ просто съ горчицею или съ разными соусами: изъ картофеля, зеленого горошка, цвѣтной

капусты и т. п., либо съ говяжьими или свиными котлетами.

3. Ветчина обливная.

Надрѣзавъ ветчины самыми тонкими ломтиками, положи ее въ кастрюлю съ ветчиннымъ саломъ, поставь на огонь и дай ветчинѣ прожариться; потомъ вынь на блюдо. Послѣ того въ ту же кастрюлю влей немного воды или мяснаго бульона, малую часть уксусу и крупно-толченаго перцу и вскипяти хорошенько, мѣшая безпрестанно; наконецъ вылей жигу на ветчинные ломтики и подавай къ столу.

4. Буженина изъ свѣжей ветчины.

Вымывъ хорошенько окорокъ свѣжей свинины или часть ея, надрѣзать въ клѣтку кожу, не снимая оной; потомъ (кому угодно) нащипковать чеснокомъ, посыпать солью, положить на противень кожею внизъ и зажарить; когда же зажарится, поверотить и дать еще хорошенько обжариться.

5. Буженина изъ свинины другимъ манеромъ.

Очистивъ хорошенько и обскобливъ ножомъ кожу парной свинины, нащипуй ее

рѣпчатымъ лукомъ, посыпь и облей лукомъ же, разведеннымъ небольшимъ количествомъ кислыхъ щей, прибавя мяты и немного чесноку, положи на противень, вылей на окорокъ разведенный кислыми щами лукъ и поставь на сутки или болѣе въ холодное мѣсто. Послѣ того жарь хорошенько до готовности и подавай.

Примѣчаніе. Къ столу буженину подаютъ съ горчицею, натертымъ свѣжимъ хрѣномъ и уксусомъ; также съ особо изрѣзаннымъ кружками жаренымъ лукомъ, на-каченнымъ тонкимъ бульономъ и приквашеннымъ лимоннымъ сокомъ; либо подъ слѣдующимъ луковымъ соусомъ: *изрѣзавъ тонкими кружками и поджаривъ въ маслѣ двѣ или три луковицы (мѣшая, чтобы лукъ не подгорѣлъ), слить съ лука до чиста масло въ особенную кастрюльку, положить муки и, стережъ съ масломъ, поджарить до-красна; потомъ развести бульономъ, положить поджаренный лукъ, прибавить ложку или двѣ уксусу, лавроваго листа, по вкусу соли, перерженнаго сахару и прокипятить хорошенько.*

6. Буженина изъ индейки.

Очистивъ, разбивъ на части и обмывъ индѣйку, разотри ложкою 4 мелко изрѣзанныхъ головки или зубка чесноку съ небольшимъ количествомъ мяты и разведи ихъ кислыми шами, а потомъ . положи индѣйку на блюдо, облей ее приготовленнымъ сокомъ и дай стоять такимъ образомъ цѣлые сутки. По прошествіи сутокъ, жарь индѣйку, обливая тѣмъ же сокомъ, и когда поспѣетъ, подавай къ столу.

Примѣчаніе. Къ сей буженинѣ подается горчица.

7. Холодный поросенокъ.

Очистивъ и обмывъ молодаго молочнаго поросенка, сварить его хорошенько до мягкости, наблюдая при томъ, чтобъ онъ не переварился совершенно. Подавая къ столу, разбить его на части, облить свѣжею сметаной съ тертымъ свѣжимъ же хрѣномъ и посыпать рубленою зеленью петрушки или укропа. Иногда же посыпаютъ поросенка мелко-изрубленными вареными яйцами и тогда подаютъ къ нему горчицу или хрѣнъ.

8. Говядина холодная.

Отваривъ въ водѣ говядину (сколько потребно) съ разными кореньями, бульонъ процѣдить, подбавить къ нему краснаго бульона, подправить поджаренною въ маслѣ мукой, подцвѣтитъ пережженнымъ сахаромъ, прибавить капорцовъ, оливокъ и изрѣзаннаго кружками лимона. За симъ сваривъ картофель, протереть сквозь рѣшето, выпустить въ него 2 или 3 сырыхъ яйца, сдѣлать небольшія лепешки, облить яйцами, обсыпать сухарями и поджарить въ коровьемъ маслѣ. Когда все такимъ образомъ будетъ готово, тогда нарезать говядину ломтями, обложить приготовленными лепешками и облить соусомъ.

Примѣчаніе. Подъ холодную говядину готовятъ обыкновенно слѣдующіе соусы: 1) *Взявъ варенаго картофеля, разрезать его, поджарить немного съ масломъ въ кастрюль, положить ложку муки, развести бульономъ, дать прокипеть и облить говядину.* 2) *Взявъ соленыхъ груздей или рыжиковъ, вымыть, крошить ихъ и къ нимъ изрѣзать луковицу; потомъ, расто-*

пывъ ложку коровьяго масла отъ кастрюль, положить туда приготовленные грузди или рыжики съ лукомъ, поджарить съ мукой, развести бульономъ, дать прокипеть и обливать говядину.

9. Духовая говядина.

Избывъ плашмя пожемъ или скалкою до мягкости потребное количество говядины отъ огузка, налить водою и дать вариться. Между тѣмъ вскипятить въ особой кастрюль виноградное (какое есть) вино съ сахаромъ; положить туда же мясо, и дать ему со всѣхъ сторонъ хорошенько обжариться; потомъ, накативъ бульономъ и прибавивъ туда коровьяго масла, муки и лимоннаго соку, дать всему этому хорошенько прокипеть. Когда все будетъ такимъ образомъ готово, выложить мясо на блюдо и облить его соусомъ сквозь сито.

10. Говядина по Славянски.

Для сего должно брать говядину отъ грудинки и сварить ее въ такомъ горшкѣ, въ которомъ бы она едва помѣщалась; потомъ положить туда же искрошенныхъ

корней петрушки, пустарнаку и три цѣ-
лыхъ луковицы, также прибавь немного
лаврового листу и посыпь перцомъ, а въ
остальное пространство горшка налей свѣ-
жей сметаны и дай упрѣть хорошенько
говядинѣ до мягкости. Подавая къ столу,
обсыпь говядину рубленою зеленью пет-
рушки.

11. Говядина по модѣ. (*Bœuf à la mode*).

Взявъ говядину отъ края. напикуй ея
ветчиннымъ саломъ; потомъ устели дно
кастрюли ломтиками ветчиннаго сала, из-
рѣзанными въ кружечки морковью и луко-
вицами и положи на все это говядину. За-
симъ, положивъ въ особую кастрюлю одну
или пару очищенныхъ телячьихъ ножекъ,
обложи ихъ вышеупомянутыми корнями
съ нѣсколькими сверху ломтиками ветчин-
наго сала, наката бульономъ со стаканомъ
бѣлаго вина или съ полустаканомъ фран-
цузской водки, приправь пибиремъ или
перцемъ и вари на легкомъ жару; потомъ,
когда телячьи ножки сварятся, вынь ея
изъ кастрюли, облей сокомъ ея говядину,
устели кругомъ лукомъ и морковью и дай
говядинѣ поспѣть до готовности.

Примѣчаніе. Вообще приготовленную такимъ образомъ говядину подаютъ къ столу холодную и притомъ тогда, когда сокъ ея превратится уже въ желе. Если же такую говядину надобно будетъ разогрѣть, то стоитъ только нарѣзать ее ломтиками, положить въ желе и развести бульономъ.

12. Горячій бефъ а-ля-модъ.

Взявъ хорошей говядины отъ огузка, должно нашинковать ее ветчиннымъ саломъ, ветчиной и кореньями, положить въ кастрюлю, влить туда же двѣ бутылки бѣлаго пива, немного краснаго уксусу и долить водою; потомъ, прибавивъ по вкусу соли, немного перцу и лавроваго листу, дать кипѣть. Когда же говядина уварится до мягкости, то вынуть ее на блюдо; а сокъ, процѣдивъ въ особую кастрюлю и прибавивъ къ нему немного красныхъ кулеи и цѣлую обжаренную луковицу, опять кипятить. Наконецъ, когда соусъ поспѣетъ, облить имъ говядину и подавать къ столу.

13. Бефъ а-ля-модъ другимъ манеромъ.

Разбивъ филейную часть говядины на

ломтики, должно посыпать ее перцемъ и солью, обвалить въ мукѣ и поджарить на сковородкѣ въ маслѣ; потомъ, выложивъ говядину на чистую сковородку, подлить свѣжей сметаны, посыпать рубленою зеленью петрушки и прокипятить до готовности.

14. Говядина душоная.

Отдѣливъ отъ костей хорошій кусокъ изрѣзанной на куски говядины отъ лядвейной части или сѣтка, нашпиговать ее ветчиннымъ саломъ; потомъ положить этотъ кусокъ въ горшокъ, пропорціональный его величинѣ, а вмѣстѣ съ нимъ положить туда же накрошенной моркови, нѣсколько луковицъ и пучокъ какихъ-либо пряныхъ травъ, дно же самого горшка устлать нѣсколькими ломтями ветчиннаго сала и половиною очищенной телячьей ножки, приправить солью, крупно толченымъ перцемъ и двумя гвоздичками, облить бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина. Послѣ того накрыть горшокъ, какъ можно плотнѣе, крышкою и варить на слабомъ огнѣ. Когда же говядина поспѣетъ, снять съ бульо-

на жиръ и обсыпать рубленою зеленью петрушки или укропа. Когда угодно имѣть приготовленную такимъ образомъ говядину холодною, то стоитъ только слить съ нее жидкость и дать ей до того остынуть, чтобъ она превратилась въ желе, которымъ и обкладывать говядину.

15. Говядина, на манеръ приготовляемой Горцами.

Уставъ дно кастрюли шпикомъ, наложи на него слой сырой говядины, изрѣзанной кусками, толщиною въ палецъ, посыпь крошенымъ лукомъ, немного солью и кореньями, покрой это толстыми ломтями картофеля и продолжай класть такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кастрюля совершенно наполнится; потомъ накатъ бульономъ, накрой кастрюлю крышкой, у которой обмажь края тѣстомъ и поставь въ печь, чтобы говядина хорошенько упрѣла.

16. Говяжій языкъ подъ соусомъ.

Сваривъ говяжій языкъ просто въ солевой водѣ, кожу съ него слупить и разрѣ-

зять его вдоль; потомъ, положивъ на сковородку кусокъ коровьяго масла, обжарить въ немъ съ обѣихъ сторонъ обѣ половинки языка. За симъ, поджаривъ въ кастрюлѣ нѣсколько муки въ коровьемъ маслѣ, положить туда накрошеннаго луку, лавроваго листу, толченой гвоздики, изюму, коринки, изрѣзанныхъ тонкими полосками миндаю и лимонной корки, все это, смѣшавъ вмѣстѣ, накатить мяснымъ бульономъ и влить стаканъ бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водою, вскипятить хорошенько, мѣшая безпрестанно; послѣ того прибавить ренскаго уксусу, лимону и сахару, прокипятить еще разъ и облить этимъ соусомъ приготовленный говяжій языкъ.

17. Говяжій языкъ съ пармезаномъ.

Сваривъ свѣжій говяжій языкъ въ хорошемъ бульонѣ, очистить его отъ кожицы, разрѣзать ломтиками и положить въ кастрюлю, куда должно прилить рюмку бѣлаго винограднаго вина и двѣ ложки бульона и дать кипѣть. — За симъ половину оставшагося соуса выложить на блюдо, по-

сыпать тертымъ пармезаномъ и на него уложить ломтики языка, на оные выложить остальной соусъ и еще усыпавъ пармезаномъ, запечь хорошенько въ печи.

18. Говяжій языкъ съ яблоками и миндалемъ.

Сваривъ говяжій языкъ просто въ соленой водѣ, очистить его отъ кожицы и, разрезавъ вдоль, обжарить въ коровьемъ маслѣ. Потомъ, очистивъ и разрезавъ въ тоненькія штучки кислыхъ яблоковъ и нѣсколько горстей миндаля, положить въ кастрюлю съ поджаренною въ коровьемъ маслѣ мукою, прибавить туда же коринки, сахару, толченой гвоздики, ренскаго уксусу и винограднаго вина. накатить хорошимъ бульономъ и прокипятить хорошенько. Когда же все поспѣетъ, уложивъ языкъ на блюдо ломтиками, облить соусомъ съ яблоками и миндалемъ и подавать.

19. Солонина съ языкомъ.

Должно сперва исподволь сварить 5 фунтовъ духовой солонины и свѣжій говяжій языкъ, который и очистить отъ кожицы.

Между тѣмъ обварить въ разныхъ кастрюляхъ изрѣзанныхъ штуками моркови и рѣпы и зеленого гороху, прибавить къ нимъ по ложкѣ красныхъ кулей, по кусочку чухонскаго масла и по немногу сахару, также подлить бульону и дать хорошенько прокипѣть. Когда же солонина и языкъ совершенно поспѣютъ, то должно ихъ нарѣзать кусками или ломтиками и укладывать солонину къ одной, а языкъ къ другой сторонѣ блюда, морковь и рѣпу обложить по краямъ, горошекъ же въ средину. Наконецъ, очистивъ и наскобливъ два корешка свѣжаго хрѣну, посыпать имъ солонину съ языкомъ, а сверху облить соусомъ изъ кастрюлекъ, въ коихъ варились морковь, рѣпа и горошекъ.

20. Говяжій языкъ копченый съ зеленымъ горохомъ.

Должно отварить его въ водѣ или въ бульонѣ, очистить отъ кожи, разрѣзать ломтиками и подавать къ столу подъ слѣдующимъ соусомъ изъ зеленого горошка: взявъ полфунта или болѣе, смотря по надобности, мелкаго зеленого горошка раз-

варить въ водѣ; потомъ, откинувъ его на сито и давъ стечь водѣ, положить въ кастрюлю съ ложкою коровьяго масла, стертаго съ мукою, развести бульономъ и дать прокипѣть хорошенько, а для желающихъ можно прибавить по вкусу и сахару.

Примѣчаніе. Таковой соусъ изъ зеленого горошка подается къ разнымъ холоднымъ кушаньямъ, какъ-то: къ ветчинѣ, копченымъ языкамъ, котлетамъ и т. п.

21. Бифстексъ.

Для сего берутъ кусокъ говядины отъ филейной части, разрѣзываютъ ломтиками въ два пальца толщиною, убиваютъ до мягкости лезвиемъ ножа, кладутъ въ маринадъ, состоящій изъ прованскаго масла съ малою долей соли, и жарятъ эти ломтики на рѣшешкѣ или на плафонѣ надъ большимъ огнемъ. — Между тѣмъ смѣшиваютъ свѣжее чухонское или коровье масло съ разными рублеными поваренными травами (петрушкой, укропомъ, сельдереемъ и т. п.), съ сокомъ изъ одного лимона, съ солью и перцемъ и смѣсь сію раскладываютъ на блюдѣ въ кучки, числомъ

столько, сколько наръзано ломтиковъ биф-стекса. Когда ломтики говядины совсѣмъ изжарятся, то кладутъ каждый изъ нихъ на приготовленное кучками масло и подаютъ къ столу или съ жаренымъ картофелемъ, или съ отваренными въ уксусѣ огурчиками, либо съ крессъ-салатомъ.

22. Бифстексъ другимъ манеромъ.

Изръзавъ большими ломтами говядину отъ филейной части, хорошенько убиваютъ ее остріемъ ножа, пересыпаютъ солью, толченымъ перцемъ, рубленою зеленью петрушки и шерлотомъ и жарятъ на плафонѣ; когда говядина въ половину поспѣетъ, смазываютъ ее чухонскимъ масломъ, кладутъ въ кастрюлю кусокъ и ставятъ на плиту, выдавливая сокъ крышкою, а когда говядина совсѣмъ будетъ готова, обливаютъ ее тѣмъ сокомъ.

23. Говядина съ изюмнымъ соусомъ.

Отваривъ хорошую часть говядины съ солью, обливаютъ ее слѣдующимъ изюмнымъ соусомъ. Для сего должно отобрать крупнаго изюма горсти двѣ. выпестить

изъ онаго сѣмячки и потомъ, обжаривъ кусокъ ржаного хлѣба въ коровьемъ маслѣ, скрошить его въ кастрюлю, налить мяснымъ бульономъ, разварить мягче и тотчасъ протереть сквозь сито. Таковый соусъ по произволу можно разводить мяснымъ бульономъ и за полчаса передъ подачею къ столу, выложивъ въ кастрюлю очищенный изюмъ и говядину, немного приварить, также можно съ прибавленіемъ перцу, инбирю и мушкатнаго орѣшка.— Когда же блюдо сіе должно подать къ столу, то говядину укласть изюмомъ и облить горячимъ соусомъ, въ которомъ, вмѣсто ржаного хлѣба, можно употреблять и мучную подпалку съ прибавленіемъ 2-хъ ложекъ уксусу.

24. Голова домашней свиньи на манеръ дикой.

Очистивъ хорошенько свиную голову, вынуть у нее языкъ и положить на цѣлую ночь въ воду.—На другой день, составивъ изъ пепла пережженной и просѣянной ржаной соломы съ яичнымъ бѣлкомъ, мазь, намазываютъ ею свиную голову, которую

прежде должно вытереть до суха; когда же она подсохнетъ, должно сръзать нѣсколько мяса отъ верхней и нижней губъ, варить въ большой кастрюлѣ или котлѣ, съ прибавленіемъ 1 штофа уксусу, по вкусу соли, лавроваго листа, можжевельныхъ ягодъ, перцу, десятка луковицъ, померанцевыхъ или лимонныхъ корокъ, 1 штофа краснаго вина и столькимъ количествомъ золы, чтобъ она покрыла свиную голову: потомъ накрыть кастрюлю крышкою и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока голова разварится. Тогда уже, снявъ съ огня, оставляютъ ее въ прописанномъ отварѣ на нѣсколько дней, прибавляя къ оному уксусу, воды и соли, чтобы не испортилось. Подавая къ столу, свиную голову должно хорошенько очистить, положить на блюдо, всунуть въ ротъ лимонъ, разрѣзанный языкъ также уложить на блюдо и все это обложить зелеными листьями.

Примѣчаніе. Къ этому кушанью можно подавать уксусъ, перецъ, лукъ и горчицу.

25. Свиная голова въ галантирѣ.

Обмывъ и очистивъ свиную голову, вытри до суха, присоли и натри ее селитрой, а потомъ положи на трое сутокъ въ маринадъ изъ уксуса съ перцемъ, корицей и гвоздикой. По прошествіи сего времени, завернувъ голову въ салфетку или въ чистое полотно, положи въ кастрюлю съ телятиной, разными кореньями и духами, прибавъ туда ренскаго уксусу, бутылку бѣлаго вина, свѣжаго лимона, два стакана французской водки и дай хорошенько прокипѣть; когда же голова поспѣетъ, то остудивъ ее, положи на блюдо, а бульонъ, прибавивъ въ него збитыхъ яичныхъ бѣлковъ, очистить, процѣдить, застудить и обложить имъ голову.

26. Студень изъ поросенка.

Очистивъ и вымывъ жирнаго поросенка, должно разбить его на части, налить водой чтобъ она его покрыла и дать кипѣть, снимая чаще пѣну, прибавить туда же 4 цѣльныхъ луковицы, 2 лавровыхъ листочка, цѣльнаго перцу и немного соли, по-

томъ, вынувъ мясо, должно выбрать изъ каждого куска кости, устлать глубокую чашу крошеными лимонными корками, рубленую зеленью петрушки, изрѣзанною вареною свеклой, морковью и т. п. и класть на нихъ куски поросенка тою стороною, гдѣ кожа. За симъ продолжать варить супъ опять, съ прибавленіемъ нѣсколькихъ ложекъ уксусу; взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ очистить кипящій бульонъ и процѣдить его на части поросенка. Накопецъ дать супу остыть, превратиться въ студень на ситѣгу или льду, выложить на блюдо и подавать къ столу съ уксусомъ и тертымъ свѣжимъ хрѣномъ.

27. Индѣйка холодная.

Разрѣзавъ пополамъ индѣйку, очистивъ и обмывъ ее, выбрать изъ нее кости и вырѣзать мясо такъ, чтобы не тронуть кожи; потомъ мясо индѣйки изрубить съ свинымъ саломъ, телятиной и ветчиной и варить въ горшкѣ или кастрюлѣ; послѣ того, завернувъ кожу въ салфетку или въ бѣлое полотенце, положить въ нее слой приготовленной начинки. другой слой ветчины,

языковъ, маленькихъ соленыхъ огурчиковъ, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока индѣйка будетъ совсѣмъ наполнена. Наконецъ, завернувъ ее въ полотенце или салфетку, связать и приправивъ желеемъ, подавать къ столу.

28. Говяжій или свиной студень.

Взявъ говяжьи или свиные ноги, уши и губы, очистить ихъ по обыкновенію и варить до тѣхъ поръ, пока отваръ сдѣлается густоватымъ, клейкимъ и почти весь или до половины выкипитъ. Вынувъ провизію, отдѣлить кости, мясо изрубить не такъ мелко, положить въ глубокую посудину, облить отваромъ и застудить въ холодномъ мѣстѣ. Для вкуса, кому угодно, можно, предъ налитіемъ студени, дно посуды устлать тоненькими ломтиками лимонъ и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Къ этому студню падаютъ обыкновенно тертый хрѣнъ и уксусъ.

29. Студень изъ говяжьяго рубца.

Очистивъ хорошенько, разрѣзавъ на куски и перемывъ рубецъ говяжій, сварить

его до мягкости съ нѣсколькими зернами перца, лавровымъ листомъ и малою долей соли; а когда рубецъ упрѣтъ, изрубить его довольно мелко, палить мяснымъ бульономъ и застудить.

30. Свиная голова въ сметанѣ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько свиную голову, отнять у ней нижнюю челюсть съ языкомъ, отварить въ водѣ до мягкости, вынуть глаза вонъ и одну только голову, положивъ на блюдо, облить тертымъ свѣжимъ хрѣномъ съ сметаной и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

31. Холодная баранья или телячья голова въ сметанѣ.

Опаливъ голову и ноги молодого барана или телятенка по обыкновенію, очистить и перемыть ихъ; потомъ, наливъ водой, варить до мягкости. Когда же все поспѣтъ, то на блюдо укладывать такъ: сперва обрѣзать уши съ мясистыми частями; потомъ, взломивъ черепъ, осторожно вынуть мозгъ, раздѣлить его на двое и положить близь ушей; за симъ языкъ, распластавъ также

на двое, положить рядомъ на срединѣ, а около него мягкія части щекъ; глаза выпнуть вонъ. Тоже самое сдѣлать и вокругъ ногъ. Наконецъ, смѣшавъ тертый свѣжій хрѣнъ со сметаной, облить все, посыпать рубленою зеленью и подавать.

32. Холодная курица, утка, гусь, индѣйка, тетеревъ, или другая дичь.

Хорошую молодую жирную курицу, очистивъ и обмывъ, варить должно хорошенько въ водѣ съ солью; потомъ разбить на части и обсыпать мелко изрубленными яйцами. Другія птицы, какъ то: утки, гуси, индѣйки, тетерева и всякая другая дичь сперва обжариваются, потомъ разрѣзываются на части такъ, чтобы каждая часть занимала свое натуральное мѣсто; наконецъ очистивъ и изрѣзавъ въ тоненькіе кружечки соленыхъ или свѣжихъ лимоновъ, соленыхъ сливъ или огурцовъ, обкладываютъ приготовленную птицу.

33. Огородная пулярка или пулярка въ зелени.

Возьмите два свѣжихъ огурца, двѣ сельдери, двѣ луковицы, пучокъ эстрагона, пу-

чокъ укропа и пучокъ кервеля, вымойте, очистите, изрубите все вмѣстѣ, посолите и наполните заблаговременно очищенную и освѣжеванную пулярку этою смѣсью чрезъ хлупъ; зашейте отверстіе. Затѣмъ обверните пулярку цѣльнымъ эстрагономъ, обложите ее цѣльными половинками свѣжихъ огурцовъ, сельдереею, лукомъ—все-го по равной части и посолите. Положите все это въ кастрюлю съ холодною водою и поставьте кастрюлю на самый легкій огонь часовъ на пять, подливая время отъ времени холодной воды, чтобъ она всегда покрывала пулярку.

Примѣчаніе. Это кушанье можно подавать къ столу и горячее и холодное.

34. Печеная телячья печенка.

Сперва должно очистить телячью печенку со всѣхъ сторонъ отъ кожицы, разрѣзать ее на ломтики и мочить отъ 6 до 8 часовъ въ молоко; потомъ, вынувъ и обсушивъ ее, мелко изрубить пожемъ съ обѣихъ сторонъ, обваливать каждый ломтикъ въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и пропекать на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ.

35. Галантирь изъ телятины.

Разваривъ телячью головку и ножки до тѣхъ поръ, пока всѣ кости отстанутъ и бульонъ сдѣлается крѣпкимъ, слизистымъ, должно процѣдить оный, положить въ него понемногу очищенныхъ и крошенныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу, зернистаго перцу, гвоздики, корицы и влить чайную чашку уксусу, а для желающихъ можно прибавить стаканъ хорошаго винограднаго вина, и все это кипятить часъ времени. За симъ, взбивъ вѣничкомъ 8 яицъ, влить стаканъ холодной воды и, не переставая взбивать, развести приготовленнымъ для галантира бульономъ, накрыть крышкой, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ дать исподволь кипѣть на легкомъ огнѣ, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ и процѣдить сквозь чистую салфетку. Когда такимъ образомъ галантирь будетъ готовъ, то налить его немного въ кастрюлю или въ глубокую посудину, дать застыть, уложить потомъ на него тонко наръзанныхъ ломтиковъ свѣжаго лимона, также каперсовъ, оливокъ, круто сваренныхъ и на

четверо-разрѣзанныхъ яицъ и наръзанной кружечками или фигурными штучками моркови, а сверхъ всего вареной, поджареной въ маслѣ и изрѣзанной небольшими кусками какой-либо дичины: куръ, поросенка, индѣйки, гуся, утки и т. п. (изъ чего хотятъ сдѣлать галантиръ). Заливши послѣ того бульономъ, дать застынуть; потомъ опять положить слой живности по прежнему, опять залить бульономъ и застудить на снѣгу или на льду. При выниманіи галантира изъ посуды, въ коей онъ готовился, должно ее прежде опустить въ теплую воду, чтобъ она слегка нагрѣлась и галантиръ отсталъ бы отъ нея.

Примѣчаніе. Таковымъ галантиромъ можно заливать всякую живность, а чтобъ онъ при подачѣ къ столу былъ совершенно застылымъ какъ студень, то должно приготовить его обыкновенно заранѣе.

36. Холодные бараньи ножки.

Очистивъ хорошенько и обмывъ бараньи ножки, должно варить ихъ въ водѣ съ масломъ, перцемъ, инбиремъ и солью, распластать ихъ на двое и, вынуть всѣ кости,

обложить дно глубокой посуды изрѣзанными лимонными корками и кружками свѣжаго лимона и класть на нихъ ножки плотно одна подлѣ другой. Между тѣмъ сварить потребное количество уксусу, съ прибавленіемъ 2 или 3 ложекъ отвара, въ коемъ варились ножки, 4 гвоздикъ, лавроваго листу, перцу и шѣльныхъ луковицъ, дать хорошенько увариться, процѣдить сквозь сито на бараньи ножки и застужаютъ въ холодномъ мѣстѣ.

37. Маринованный штуфать.

Нашпиковать хорошимъ шпикомъ и ветчиной говядину отъ огузка и положить въ большую кастрюлю съ телятиной, разными спеціями, ренскимъ уксусомъ, бутылкою бѣлаго вина, лавровымъ листомъ и свѣжимъ лимономъ, накатить бульономъ, накрыть кастрюлю крышкой, обмазать края тестомъ и дать хорошенько прокипятъ; потомъ поставивъ въ печь, когда упрѣтъ, очистить бульонъ взбитыми яичными бѣлками, процѣдить сквозь чистую салфетку и остудить. Наконецъ, разрѣзавъ мясо кусками или ломтиками, должно обложить ихъ желеемъ и подавать къ столу.

38. Гусь подъ хрѣномъ.

Общишавъ и опаливъ съ вечера убитаго гуся, натереть его мукой или отрубями, для приданія ему бѣлаго цвѣта; потомъ на другой день, выотрошивъ его, обрубивъ крылья, шею и ноги до колѣнъ, вычистить хорошенько, вымыть его и мочить въ водѣ около часа времени. За симъ варить гуся въ водѣ съ луковицами, перцемъ и солью, а между тѣмъ, отливъ нѣсколько бульону изъ-подъ него въ особую кастрюлечку, положить туда же тертаго бѣлаго хлѣба и ложку коровьяго масла и хорошенько прокипятить. Наконецъ прибавить въ гусиный бульонъ 3 или 4 горсти тертаго свѣжаго хрѣна, и двѣ горсти коришки, еще дать прокипѣть, выложить гуся на блюдо, облить пригготовленнымъ бульономъ и подавать къ столу съ тертымъ свѣжимъ хрѣномъ.

39. Студень изъ гуся.

Приготовивъ бульонъ изъ телячьихъ ножекъ, прокипятить его съ 2 штофами уксусу, солью, перцомъ и разными кореньями,

положить въ него мясо отъ 2 гусей, наръзанное небольшими кусочками, и варить все это до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается мягко. За симъ, вынувъ его, уложить въ форму или какую-либо посудину, а въ супъ вылить взбитые съ скорлупой 2 яйца, дать хорошенько прокипѣть, процѣдить сквозь чистую салфетку на мясо и остудить.

40. Винегретъ.

Отдѣлать отъ костей мясо остающейся разной жаркой живности, какъ-то телятины, баранины, говядины, поросенка, гуся, индѣйки, какой-либо дичи и проч., изрѣзать небольшими кусочками; потомъ, изрѣзавъ тоненькими ломтиками варенаго картофеля, свеклы, очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, все это уложить рядами сверхъ мяса и обсыпать сверху того мекло-крошеными яйцами; наконецъ сбивъ хорошенько вмѣстѣ ренскаго уксу-су, горчицы, прованскаго масла и немного соли облить этою смѣсью винегретъ на блюдѣ.

Примѣчаніе. Въ винегретъ можно класть (если есть и кому угодно): наръзанные

штучками моченныя яблоки, сливы, соленыя вишни, крыжовникъ, капорсы, оливки, отварные бѣлые грибы, соленые грузди и рыжики.

41. Уборный винегретъ.

Смѣшавъ вмѣстѣ изрѣзанное кусками мясо жаренаго гуся и курицы съ прованскимъ масломъ, ренскимъ уксусомъ, горчицей, перцомъ и солью, должно уложить этимъ хорошенько блюдо, оставя средину пустою; потомъ нарѣзавъ тоненькими кружечками соленыхъ лимоновъ, обложить ими кругомъ винегретъ, а сверху ихъ солеными нарѣзанными сливами, въ средину же положить хорошаго галантиру (см. № 35) и подавать къ столу съ горчицей.

42. Заливной каплуна.

Очистивъ хорошенько каплуна, должно разрѣзать у него голову, снять осторожнѣе съ мяса кожу и вынуть кости, а отъ ногъ и крыльевъ обрубить длинныя кости короче изнутри, но такъ чтобы чрезъ то не терялась наружная форма каплуна. Потомъ взявъ 1 фунтъ телятины, желудокъ,

сердце и печенки каплуна,—все это изрубить какъ можно мелче, прибавить къ тому 3 яйца, штофъ хорошихъ сливокъ, нѣсколько рубленого чесноку, немного перцу и по вкусу соли и гвоздики, прокипятить хорошенько и этимъ фаршемъ начинить каплуна и зашить спинку. За симъ положить каплуна въ кастрюлю, влить туда же 2 части ренскаго уксусу и 1 часть воды, прибавить гвоздики, сахару, корицы, немного перцу, по вкусу соли, разныхъ крошенныхъ кореньевъ, полштофа бѣлаго винограднаго вина и 4 очищенныхъ телячьи ножки, закрыть кастрюлю крышкою и дать кипѣть. снимая пѣну, пока все хорошенько уварится. Послѣ того, выложивъ каплуна въ глубокое блюдо, снять съ бульона жиръ, процѣдить сквозь сито, очистить его или сдѣлать прозрачнымъ посредствомъ взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, облить потомъ очищеннымъ бульономъ каплуна и застудить въ холодномъ мѣстѣ.

43. Заливные рябчики.

Взявъ одинъ фунтъ оленьяго рога, варить его часа два съ $1\frac{1}{2}$ штофами воды,

пока сдѣлается клейковатый отваръ. Между тѣмъ должно ощипать, очистить и перемыть хорошенько 6 рябчиковъ, отсѣчь у нихъ крылья и ноги до послѣдняго состава, проколоть ихъ спичками, опустить въ кипятокъ съ такимъ количествомъ воды, чтобы она ихъ совсѣмъ покрыла, и дать одинъ разъ прокипѣть; потомъ, снявъ пѣну, прибавить туда же зернистаго перцу, разныхъ крошенныхъ кореньевъ лавроваго листа, немного соли и рѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и оставить рябчиковъ до половины увариться, а тогда выложить ихъ, чтобы они остыли. Въ тоже время снявъ съ бульона жиръ, подлить въ него отвару изъ оленьяго рога сквозь сито, прибавить штофъ уксусу и нѣсколько сахару, дать хорошенько прокипѣть, процѣдить сквозь чистую салфетку и остудить. Послѣ того, вынувъ изъ рябчиковъ спинки, уложить ихъ въ какой-нибудь стеклянной посудинѣ другъ возлѣ друга, облить процѣженнымъ бульономъ (пока онъ еще тепелъ) и оставить пробывать такимъ образомъ цѣлыя сутки. Наконецъ, наливъ на рябчиковъ растопленнаго коровьяго или чухонскаго масла,

должно нагнуть ихъ какою-либо доскою и застудить въ холодномъ мѣстѣ.

44. Окрошка.

Хотя окрошка готовится изъ остатковъ жаренаго мяса говядины, телятины, баранины и разныхъ домашнихъ птицъ; но лучшими для сего почитаются индѣйка, тетеревъ, рябчики и поросенокъ. Для сего должно обобранное съ костей мясо искрошить очень мелко съ сырымъ (особенно съ зеленымъ) лукомъ, солеными или свѣжими очищенными отъ кожи огурцами и съ другими домашними солеными плодами, какъ-то: съ сливами, вишнями, крыжовникомъ и т. п., также съ отварными бѣлыми грибами,—все это смѣшать вмѣстѣ, смявъ ложкою, съ прибавленіемъ смѣтаны, и дать нѣсколько такимъ образомъ постоять; наконецъ, при подачѣ къ столу развести свѣжимъ хорошимъ квасомъ или кислыми щами и посыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

45. Лакомая окрошка.

Возьмите четверть сваренаго соленого

языка, мяса съ половины жареной курицы, съ половины жаренаго рябчика и съ половины жаренаго тетерева, изрубите все это какъ можно мелче и протрите сквозь рѣшето или рѣдкое сито; потомъ прибавьте 4 очищенныхъ моченыхъ и безъ сѣмечекъ яблока, 2 круто сваренныхъ желтка, одинъ соленый протертый огурецъ, половинку шпанской луковицы, дюжину маленькихъ соленыхъ рыжиковъ, два соленыхъ груздя и ложку французской или сарептской горчицы, — все это разотрите какъ можно тщательно и протрите сквозь рѣшето, чтобъ составляло сплошную массу, прибавьте по вкусу соли и (если угодно) немного сахара; наконецъ разведите хорошимъ домашнимъ квасомъ или кислыми щами и получите лакомое холодное кушанье.

46. Желе для украшенія холодныхъ кушаньевъ.

Смѣшавъ одинъ стаканъ самаго крѣпкаго бульона изъ телячьихъ пожжекъ со стаканомъ хорошаго уксуса и со стаканомъ прованскаго масла, сбивать вѣнчи-

комъ все это до тѣхъ поръ, пока желе побѣлѣетъ и сдѣлается густо; а тогда уже можно употреблять его, гдѣ потребуется.

47. Яичница для украшенія кушаньевъ.

Взявъ желтковъ яичныхъ, сколько нужно, взбить ихъ какъ можно лучше и вылить въ кастрюльную крышку, вымазанную напередъ коровьимъ масломъ, наблюдая притомъ, чтобы дно крышки всевозможно покрылось глаже и ровнѣе; потомъ должно поставить крышку на кастрюлю, наполненную кипяткомъ, и накрыть сверху крышки ровнымъ желѣзнымъ листомъ, а на листъ насыпать горячей золы и дать такимъ образомъ посидѣть яичницѣ.

Примѣчаніе. Чтобы яичница, смотря по кушанью, которое хотятъ ею украсить, была *краснаго цвѣта*, то къ вышеозначенному подбавить куриной крови или карминну; *зеленую* яичницу подкрашиваютъ сокомъ, выжатымъ изъ шпината, а *бѣлую* готовятъ изъ яичныхъ бѣлковъ, поступая, впрочемъ, какъ выше сказано.

ОТДѢЛЕНИЕ III.

ГЛАВА VII.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. Котлеты.

Котлеты можно дѣлать изъ мяса разной живности, какъ-то: изъ говядины, телятины, баранины и свиины; а нѣкоторые приготавливаютъ ихъ даже изъ малосольной солонины. — Для сего, отдѣливъ мясо отъ костей, вырѣзавъ жилы, отнявъ перепонки, изрубить какъ можно мягче остреемъ ножа, прибавивъ къ мясу размоченнаго въ водѣ, бульонѣ или въ молокѣ бѣлаго хлѣба, выжатаго однакоже прежде досуха. Количество этого хлѣба полагается обыкновенно въ семь случаевъ полфунта на три

фунта мяса. За симъ прибавить два сырыхъ яйца, немного соли и все это еще хорошенько порубить ножомъ, а потомъ и дѣлать котлеты, круглыя или продолговатыя (какъ кому угодно).—Наконецъ обсыпать котлеты толчеными сухарями и изжарить хорошенько на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; ихъ подаютъ къ столу съ соусомъ изъ зеленаго горошка.

Примѣчаніе. Если котлеты готовятся изъ телятины или изъ баранины, то въ средину каждой котлетки вкладываютъ по косточкѣ отъ ребра, перерубленной на-двое.

2. Битая говядина.

Приготовивъ изъ говядины котлеты, по вышесказанному, и обвалявъ ихъ въ мукѣ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, положить въ кастрюлю съ прибавленіемъ разныхъ крошенныхъ кореньевъ: луку, лавроваго листа и перцу, прилить туда же бутылку краснаго вина, двѣ ложки уксусу и крѣпкаго бульона; потомъ, посоливъ немного, накрыть кастрюлю крышкою и поставить въ горячую печь, наблюдая, чтобы не пригорѣло. Между тѣмъ, изрубивъ чиненыхъ

и обваренныхъ въ соленой водѣ шампиньоновъ, поджарить въ кастрюлѣ съ чухонскимъ масломъ, прибавить ложки три краснаго бульона и дать кипѣть. Вслѣдъ за тѣмъ должно говядину выложить на блюдо, а говяжій сокъ, процѣдивъ въ шампиньоны, хорошенько прокипятить и облить говядину соусомъ.

3. Соусъ изъ говядины.

Изрубивъ мелко говядину, какъ для котлетъ, должно положить на 3 фунта оной 3 яйца, по вкусу соли и немного перцу, сдѣлать небольшія лепешечки, по желанію — круглыя или продолговатыя, и, обвалявъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. Къ этимъ лепешечкамъ готовится слѣдующій соусъ: взявъ ложку крупичатой муки, поджарить до-красна въ маслѣ, развести бульономъ, прибавить 2 ложки уксусу, лавроваго листу, изрѣзанную ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковицу и все это должно вскипятить раза два. Предъ подачею къ столу приготовленныя говяжьи лепешечки надобно опустить въ соусъ и поварить немного на легкомъ огнѣ.

4. Коровье вымя подь соусомъ.

Коровье вымя должно варить нѣсколько часовъ съ водою и солью; потомъ, черезъ сугки, разрѣзать его въ холодномъ видѣ на ломтики толщиною въ палецъ, обжа- рить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ съ яйцами и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и подавать подь соусомъ изъ вишень, сар- делей и т. п., а также съ салатомъ, шпи- натомъ, зеленымъ горошкомъ и проч.

5. Говядина подь соусомъ изъ говяжьего мозга.

Сперва должно сварить цѣльный кусокъ хорошей говядины (сколько потребно) въ водѣ до спѣлости; потомъ, изрубивъ мелко говяжій мозгъ, положить его въ кастрюлю, прибавить къ нему тертаго бѣлаго хлѣба, кусочекъ коровьяго масла, коринки и муш- катнаго орѣшка, налить хорошимъ мяснымъ бульономъ и дать прокипѣть, мѣшая и сни- мая пѣну; наконецъ, уложивъ говядину на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ.

6. Телятина съ пивомъ.

Обмывъ и разбивъ ломтями жареную те- лятину, должно положить ее въ кастрюлю,

прибавить туда же наръзанныхъ ломтиками луковицъ, коровьяго масла, немного перцу, по вкусу соли, полштофа хорошаго бѣлаго пива и такое же количество воды, чтобы покрывало телятину, накрыть кастрюлю крышкою и дать хорошенько развариться; потомъ, прибавивъ еще туда немного муки и коровьяго масла, прокипятить соусъ и подавать.

•

7. Телятина нашпикованная солеными огурцами.

Очистивъ и вымывъ жареную телятину, должно нашпиковать ее разръзанными на продолговатыя части солеными языками, сарделями и шпикомъ; потомъ положить ее въ кастрюлю, у которой на дно кладется кусокъ коровьяго масла, прибавить три луковицы и полштофа мяснаго бульона; послѣ того подлить еще бульону и подложить кусокъ масла, влить туда же лимоннаго соку и штофъ бѣлаго винограднаго вина, накрыть кастрюлю крышкою и, безпрестанно поварачивая жаркое, парить его часа два или нѣсколько болѣе. Когда же провизія совершенно смягчится, то

вынуть ее изъ кастрюли, подмѣшать въ соусъ ложку сливокъ и ложку каперсовъ, дать соусу прокипѣть и облить имъ жареную телятину.

8. Фрикасе изъ телятины.

Разбивъ переднюю часть телятины на небольшіе куски, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на горячую плиту; при вскипаніи же выложить телятину изъ кастрюли въ холодную воду и очистить ножомъ каждый кусокъ отъ кожи; потомъ опять поставить съ холодною водою на плиту, дать кипѣть и снимать безпрестанно пѣну. Между тѣмъ прибавить въ бульонъ накрошенныхъ 2 корня петрушки, 3 мелко-изрѣзанныхъ луковицы, перцу, по вкусу соли, довольное количество коровьяго масла, горсть рубленой зелени петрушки и чесноку и все это продолжать варить; наконецъ подлить въ соусъ лимоннаго соку, 3 или 4 растертыхъ яичныхъ желтка, немного прибавить масла, прокипятить еще разъ и подавать.

9. Фрикасе изъ телятины другимъ манеромъ.

Изрѣзавъ въ кусочки потребное количе-

ство телятины отъ грудинки или отъ почечной части, обфлить ее, т. е. до полуспѣлости обварить въ кипяткѣ. Между тѣмъ положить въ кастрюлю кусокъ коровьяго масла, нѣсколько утыканныхъ гвоздикою луковицъ, два лавровыхъ листка, мушкатнаго орѣшка и перцу; туда же положить и куски телятины и упаривать ее слегка, наблюдая только, чтобы мясо не потемнѣло. За симъ накативъ хорошимъ мяснымъ бульономъ (а въ нуждѣ и водою) и приправивъ ренскимъ уксуcomъ, уварить до готовности. Подавая это фрикасе къ столу, подбить яичными желтками и если соусъ окажется очень кисель, то можно приправить его мелко-истолченнымъ сахаромъ.

10. Соусъ изъ телячьихъ ножекъ.

Ошпаривъ, очистивъ и сваривъ въ солевой водѣ двѣ пары телячьихъ ножекъ, откинуть ихъ на рѣшето и разрѣзать каждую ножку пополамъ; потомъ, обвалявъ ихъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и яицахъ, поджарить должно въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ и положить на блюдо, а въ средину ихъ или вареный зеленый горошекъ или турецкіе бобы.

11. Телячьи мозги въ матлотѣ.

Сперва должно намочить телячьи мозги въ теплой водѣ, обмыть съ нихъ кровь, снять осторожнѣе кожицу и отдѣлить всѣ находящіяся внутри волокна; потомъ варить ихъ въ водѣ съ малою долей соли и уксуса. За симъ, вливъ въ другую кастрюлю по стакану краснаго вина и хорошаго мяснаго бульона, прибавить по вкусу соли, немного перцу, обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ шампиньоновъ и горсть рубленой зелени или какихъ-либо душистыхъ травъ и варить, мѣшая чаще. Послѣ того уложить на блюдѣ горячіе мозги и наконецъ, когда соусъ сварится, прибавить къ нему кусокъ стертаго съ мукою коровьяго масла, укипятить до приличной густоты и этимъ соусомъ облить вареные мозги.

12. Соусъ изъ мозговъ.

Сваривъ въ водѣ съ солью начисто обмытые телячьи мозги, откинуть ихъ на рѣшето или на сито и дать стечь водѣ, снять съ мозговъ перепонки, облить сырыми яйцами, обвалить въ тертыхъ суха-

ряхъ и поджарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. За симъ, взявъ стаканъ какого-либо мяснаго бульона, положить въ него кусокъ крѣпкаго бульона, подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ, дать хорошенько прокипѣть и облить этимъ мозги.

13. Телятина съ трюфелями.

Взявъ отъ задней четверти телятины потребное количество мягкаго мяса, разрѣзать на два или на три толстые куска, избить ихъ немного съ обѣихъ сторонъ ножемъ, обвалять въ мукѣ и хорошенько обжарить каждый кусокъ въ коровьемъ маслѣ до-красна; потомъ, выложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ сокомъ, подлить туда мяснаго бульону, присолить, прибавить лавроваго листу, цѣльныхъ луковицъ (утыканныхъ гвоздикой), нѣсколько зеренъ перцу и пучекъ изъ травъ тиміану, базилики и петрушки; все это варить до спѣлости. Послѣ того, вынувъ телятину, положить ее въ другую кастрюлю, а бульонъ еще хорошенько уварить до густоты соуса, процѣдить сквозь частое сито на телятину, куда положить и размоченные въ

теплой водѣ очищенные трюфели и мелко изкрошенной лимонной корки, еще разъ прокипятить все вмѣстѣ и подавать къ столу.

14. Сладкое телячье мясо подъ соусомъ.

Сперва должно сладкое телячье мясо размягчать часа полтора времени; потомъ положивъ его въ холодную воду, дать вскипѣть, выложить опять въ холодную воду, очистить на немъ всякую червоту и нашинковать его тоненькимъ шпикомъ. За симъ, стеревъ хорошенько въ кастрюлѣ муки съ коровьимъ масломъ, прибавить туда двѣ крошенныя луковицы, горсть тертаго голландскаго или хорошаго русскаго сыру, по вкусу соли, немного перцу, мушкатнаго орѣшка, штофъ цѣльныхъ хорошихъ сливокъ и ложку чухонскаго или коровьяго масла; все это должно варить вмѣстѣ съ сладкимъ мясомъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается мягко, а потомъ уже выложить его на блюдо и чрезъ сито процѣдить на него приготовленный соусъ.

15. Тандроны съ русскими бобами.

Очистивъ, обмывъ и сваривъ до готов-

ности телятину отъ грудинки, нарѣзать ее ломтиками, обдѣлать штучками, обвалить въ сырыхъ яицахъ и въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжарить въ коровьемъ маслѣ (сдѣлать *тандроны*). Между тѣмъ, очистивъ, обваривъ и сваривъ до готовности русскіе бобы въ соленой водѣ, откинуть ихъ въ рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, выложивъ ихъ въ кастрюлю съ 2 кусками сахара, рубленою зеленью, крутонами (ломтиами сайки) и гребешками, все это обжарить въ коровьемъ маслѣ. За симъ, когда все поспѣетъ, должно укладывать телячью грудинку или тандроны по краямъ блюда въ перекладку съ крутонами, а въ середину приложить приготовленные бобы и облить горячимъ крѣпкимъ мяснымъ бульономъ.

16. Телячи языки подъ соусомъ.

Прежде всего должно свѣжіе телячи языки отварить въ соленой водѣ, снять съ нихъ кожу, разрѣзать надвое вдоль по самой срединѣ и обжарить до-красна въ коровьемъ маслѣ.—За симъ положить кусокъ коровьяго масла въ кастрюлю, под-

жарить его и, подбавивъ въ него муки, мѣшать и жарить на огнѣ до тѣхъ поръ, пока мука покраснѣетъ; потомъ прибавить туда же крошеннаго луку, лавроваго листа, немного перцу и мушкатнаго орѣшка, по вкусу соли и стаканъ мяснаго бульона, уварить хорошенько до густоты соуса и облить имъ языки.

17. Телячья лопатка по-мѣщански (*à la bourgeoise*).

Очистивъ и обмывъ телячью лопатку, должно положить ее въ глубокую и пространную кастрюлю, налить водою, прибавить туда же нѣсколько уксусу, немного крупно-толченаго перцу, соли, изрѣзанныхъ ломтиками корней петрушки и пустарнака, крошенныхъ двухъ луковицъ и двухъ зубковъ чесноку, лавроваго листу, гвоздики и кусокъ коровьяго масла; накрыть кастрюлю крышкою, края обмазать тѣстомъ и поставить въ печь часа на три или и болѣе. Послѣ того, когда все поспѣетъ, лопатку выложи на блюдо, а соусъ (снявъ съ него прежде жиръ) процѣди на лопатку чрезъ сито и посыпь рубленою зеленью.

18. Соусъ изъ почекъ.

Очистивъ и обмывъ почки, должно сварить ихъ по обыкновенію и изрѣзать ихъ ломтиками или кружечками; потомъ, искрошивъ въ кастрюлю двѣ луковицы, поджарь въ коровьѣмъ маслѣ съ ложкою муки докрасна, развести мяснымъ бульономъ съ прибавленіемъ куса крѣпкаго бульона, подцвѣтитъ пережженнымъ сахаромъ, прибавить обжареннаго въ маслѣ луку, лаврового листа и немного уксусу; всему этому дать хорошенько укипѣть.—Наконецъ, положивъ и приготовленные почки въ соусъ, дать повариться полчаса и подавать.

19. Фрикасе изъ баранины.

Разрубивъ баранью грудинку на мелкіе куски, перемыть ихъ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и дать кипѣть, снимая пѣну; потомъ подбавить коровьяго масла, инбирю, крошеной петрушки и мелко изрѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и продолжать кипятить. За симъ, смѣшавъ муки съ коровьимъ масломъ, положить къ мясу, съ прибавленіемъ очн-

щенныхъ и перемытыхъ сморчковъ и шампиньоновъ, немного соли и мушкатнаго орѣшка и все это хорошенько прокипятить. Когда же фрикасе будетъ готово, подлить къ нему немного лимоннаго соку, уксусу, подсыпать сахару и подавать къ столу.

20. Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.

Сперва должно, очистивъ хорошенько и отваривъ въ водѣ до мягкости съ прибавленіемъ немного сала, свиныя ноги выложить въ холодную воду, чтобъ онѣ остыли. Потомъ, истеревъ сайку или бѣлый хлѣбъ, посыпать перцемъ и имбиремъ, выпустить туда же два сырыхъ яйца, прибавить кусокъ коровьяго масла, немного сахару и винограднаго вина, и все замѣсить. — Въ слѣдъ за тѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ немного коровьяго масла и выпустивъ въ него одинъ яичный желтокъ, смѣшать и вымазать этимъ самымъ каждую ногу, а потомъ облѣпить приготовленную изъ хлѣба смѣсью, положить на вымазанную коровьимъ масломъ сковороду, сверху же обмазать ноги смѣшанными съ

масломъ яичными желтками, осыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и хорошенько докрасна поджарить.

Примѣчаніе. Къ этому грильяду подаютъ обыкновенно какой-нибудь кисловатый соусъ, коимъ можно, по желанію, и облить весь грильядъ на блюдѣ.

21. Фрикасе изъ курицы.

Разнявъ курицу на части, должно сперва мочить ее въ горячей водѣ. — Между тѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, вложить туда курицу; а когда масло совсѣмъ растопится, прибавить къ нему по пропорціи муки и перемѣшать хорошенько; потомъ влить туда большой стаканъ мяснаго бульона, подложить пучокъ душистыхъ поваренныхъ травъ: чабра, базилики и проч., и приправитъ солью, перцемъ и муштатнымъ орѣшкомъ; когда же курица въ половину сварится, то прибавить туда же чищенныхъ шампиньоновъ, мелкихъ луковокъ, донышковъ отъ артишоковъ, и т. п. Наконецъ, выложивъ готовое фрикасе на блюдо, снять съ соуса жиръ, подбить его яичными

желтками съ яичнымъ сокомъ и облить имъ фрикасе.

Примѣчаніе. Вообще курицу прежде, нежели ставить на огонь, должно натирать лимоннымъ сокомъ, потому что она отъ того дѣлается весьма бѣлою.

22. Цыплята подъ соусомъ.

Сперва должно цыплятъ, ошпаривъ, хорошенько очистить, размягчить, вымыть и разбить на половинки; потомъ, уложивъ ихъ въ кастрюлю, прибавить туда горсть тертаго бѣлаго хлѣба, рубленой зелени петрушки, 2 мелко-крошенныхъ луковицы, по вкусу соли, немного перцу и инбирю, полную ложку коровьяго масла и воды, чтобы покрыла всѣ спеціи; перемѣшавъ слегка все это, накрыть кастрюлю крышкою, дать кипѣть, пока соусъ станетъ бить бѣлымъ ключемъ и подавать.

Примѣчаніе. При подачѣ сего соуса къ столу, можно прибавить въ него два изрубленныхъ анчоуса и нѣсколько каперсовъ, кому угодно, когда оныя есть въ запасѣ.

23. Цыплята съ зеленымъ горошкомъ.

Ошпаривъ, очистивъ, перемывъ, обливъ или обваривъ въ кипяткѣ молодыхъ цыплятъ, должно разрѣзать ихъ на половинки и наложить на нихъ доску или крышку, чтобы расправились; потомъ, обвалявъ ихъ въ сырыхъ яицахъ, обсыпать тертыми сухарями или сайкою и изжарить до спѣлости въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ, очистивъ и перемывъ зеленый горохъ или стручья, отварить его въ соленой водѣ: откинувъ на рѣшето, дать стечь водѣ, и выложивъ въ кастрюлю съ чухонскимъ масломъ и потребнымъ количествомъ бѣлыхъ кулей (см. глава I № 4), увари хорошенько до готовности. Наконецъ, уложивъ цыплятъ на блюдо по краямъ бортикомъ, въ средину положить горошекъ, облить цыплятъ бѣлымъ соусомъ и подавать.

24. Голуби съ зеленымъ горохомъ.

Ошпаривъ, очистивъ, перемывъ и разрѣзавъ на половинки молодыхъ голубей, слегка отварить ихъ; потомъ сдѣлавъ подпалку изъ муки съ коровьимъ масломъ, положи

въ нее голубей съ ломтиками ветчиннаго сала и поджарь, подлей туда немного мяснаго бульона, приправь перцемъ, пучкомъ душистыхъ или пряныхъ поваренныхъ травъ (чабромъ, базиликой, мятой, кишнецемъ и т. п.) и небольшимъ количествомъ соли; подложи туда же по пропорціи очищеннаго и перемытаго зеленаго горошку и все вмѣстѣ увари до густоты соуса, а предъ подаваніемъ къ столу всыпь въ соусъ для вкуса сахару, прокипяти еще разъ и облей этимъ соусомъ голубей на блюдѣ или просто подавай соусъ съ голубями.

25. Утки подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ утокъ должно ихъ хорошенько изжарить, какъ обыкновенно, въ коровьемъ маслѣ; потомъ, изрубивъ мелко очищенныхъ сарделей или свѣжихъ селедокъ, трюфелей, сморчковъ и луку, вложить все въ кастрюлю, налить красныхъ кулей (см Глава I, № 5) и уварить все это хорошенько; наконецъ, приправивъ соусъ лимоннымъ сокомъ и кусочкомъ поджареннаго съ мукою масла облить горячимъ утокъ.

**26. Молодые гуси подъ соусомъ съ
огурцами.**

Молодыхъ гусей, очистивъ и оправивъ по обыкновенію, изжарить до готовности въ коровьемъ маслѣ; потомъ сдѣлать слѣдующій соусъ, искрошивъ очищенные огурцы, присолить ихъ, отжать покрѣпче, обжарить до-красна въ чухонскомъ маслѣ съ сахаромъ, накатить красными кулями (см. Глава I, № 5) и дать хорошенько прокипеть. Когда же соусъ будетъ готовъ, облить имъ гусей и подавать къ столу.

27. Утки подъ соусомъ съ рѣпой.

Очистивъ и оправивъ утокъ, какъ слѣдуетъ, должно натереть ихъ солью, положить въ кастрюлю, подбавить къ нимъ нѣсколько ломтиковъ свиного сала, крошеной петрушки, двѣ или три изрѣзанные луковицы, налить бульономъ, закрыть кастрюлю и дать прѣть до половины спѣлости. Въ тоже время, очистивъ небольшія рѣпы, уварить ихъ до половины въ водѣ, слить воду и обжарить хорошенько на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ съ сахаромъ; потомъ при-

бавить туда нѣсколько мяснаго бульону, стертой съ масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣшка, выложить въ эту смѣсь утокъ и варить до готовности. Подавая къ столу, утокъ вынимають, укладываютъ на блюдо рѣпой и обливають чрезъ сито соусомъ.

28. Утка въ зеленомъ пуре.

Взявъ полфунта сухаго зеленаго гороху, сварить его въ бульонѣ съ крошеннымъ корнемъ петрушки и протереть сквозь сито; а если горохъ будетъ свѣжій зеленый, то брать его цѣлый фунтъ и варить въ бульонѣ безъ петрушки, протереть, какъ сказано, чтобы пуре было довольно густовато. Между тѣмъ, очистивъ и оправивъ утку, должно варить ее (въ кастрюлѣ) въ бульонѣ, съ небольшимъ количествомъ соли, перца, лавроваго листа, съ пучкомъ травъ петрушки, базилики и тмину, ползубкомъ чесноку и двумя головками гвоздики; давъ хорошенько кипѣть и снимая пѣну. Когда утка поспѣетъ, сдѣлавшись мягкою, вынуть ее и уложить на блюдо, а сокъ изъ-подъ нее смѣшать съ приготовленнымъ пуре, вскипятить хорошенько и облить утку.

29. Обыкновенный соусъ подѣ всякую дичину.

Подожженный до-красна сахаръ должно развести бульономъ; потомъ поджаривъ масло съ мукою, развести приготовленнымъ бульономъ и дать кипѣть полчаса. Всякую же дичину для соуса должно прежде жарить въ соку, разбивать ее на части, укладывать въ соусникъ или на блюдо и обливать соусомъ.

30. Рябчики подѣ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ рябчиковъ осторожнѣе, должно обварить ихъ въ кипяткѣ, обмазать коровьимъ масломъ и обжарить до-красна; потомъ, наливъ на нихъ мяснаго бульону пополамъ съ водою прибавить туда пятокъ мелко-изрѣзанныхъ луковицъ, горсть тертой сайки, 4 мелко-изрубленныхъ сардели, немного перпу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшка и ложку коровьяго масла и дать хорошенько увариться.—Послѣ того, когда рябчики сдѣлаются мягки, подлить въ соусъ полстакана краснаго вина, подложить ложку капер-

совъ, немного мушкатнаго орѣшка и прокипятить до готовности.

31. Рябчики съ капустой.

Очистивъ и оправивъ хорошенько рябчиковъ, какъ слѣдуетъ, нашиковать ихъ крупнымъ шпикомъ, обваленнымъ въ пряностяхъ (перць, инбирь, мушкатномъ орѣшкѣ и т. п.) и зажарить на вертелѣ; потомъ, снявъ съ вертела, положить въ кастрюлю съ нарѣзанною ломтями ветчиною, разными крошенными кореньями, обваренною и нитками опутанною кочанною капустою, налить мяснаго бульону и варить, а послѣ того накатить телячьимъ бульономъ (см. Глава I № 7). Наконецъ размочивши этимъ же бульономъ ломтики бѣлаго хлѣба, выложить на нихъ рябчики, обложить кругомъ капустою и сквозь сито процѣдить на рябчиковъ остальной бульонъ.

32. Куропатки подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ осторожно молодыхъ куропатокъ, положить ихъ въ кастрюлю, подложить туда же двѣ

горсти тертаго поклеваннаго хлѣба, 3 изрубленныя сардели, 3 мелко-искрошенныхъ луковицы и ложку коровьяго масла, налить мяснымъ бульономъ, чтобы покрывалъ куропатокъ и дать хорошенько увариться; когда же куропатки будутъ готовы, подлить лимоннаго соку и прибавить 2 ложки каперсовъ и, еще разъ прокипятивъ, вынуть куропатокъ, разбить ихъ на части, уложить на блюдо и облить соусомъ.

33. Куропатки съ каперсами.

Очистивъ и оправивъ куропатокъ, обжа- рить ихъ въ кастрюлѣ въ коровьемъ маслѣ, развести хорошимъ виномъ и уварить; потомъ въ другой кастрюлѣ на ломти бѣлаго хлѣба, до-красна обжаренные, влить немного мяснаго бульона изъ курицы, подбавить уксусу, немного каперсовъ, сахару и кусокъ коровьяго масла. Все это уварить до сгущенія и облить этимъ соусомъ куропатокъ.

34. Сальме изъ куропатки.

Очистивъ и оправивъ куропатку, изжарь ее въ коровьемъ маслѣ какъ обыкновенно

и разбей на части, отложивъ крылья, ладвіи, хлупъ и гузку, которыя должно изрубить, истолочь въ ступкѣ и, положи въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, обжарить; потомъ прибавить немного муки, смочить ее стаканомъ бѣлаго вина пополамъ съ бульономъ, положить чабра, шерлоту, лавроваго листа и пучокъ петрушки (зелени). Когда же все хорошенько уварится до сгущенія, процѣди соусъ сквозь сито, сними жиръ, выложи куропатку на блюдо, облей ее соусомъ и обложи поджаренными корками бѣлаго хлѣба.

35. Соусъ изъ куропатокъ.

Очистивъ и оправивъ куропатокъ, должно нашпиковать ихъ хорошимъ шпикомъ, разными кореньями, перцемъ, инбиремъ, гвоздикою, мушкатнымъ орѣшкомъ и свѣжимъ лимономъ; завязать нитками, покрыть бумагою, обмазанною коровьимъ масломъ и изжарить въ печи. За симъ сдѣлай къ куропаткамъ соусъ *Арлекинъ*, облей имъ и подавай, обсыпавъ рубленою зеленью петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Соусъ *Арлекинъ* пригото-

ляется такъ: должно изрѣзать небольшими кусочками печень куропатокъ, сладкое мясо, ветчину и трюфели, обжарить ихъ съ лукомъ-шербетомъ и зеленью петрушки въ коровьемъ маслѣ, накатить красными кулями, прибавить по вкусу соли, немного перцу, приквасить лимоннымъ сокомъ и прилить рюмку мадеры. Вскипятить все хорошенько, уварить до густоты соуса.

36. Куропатки съ трюфелями.

Должно прежде сварить очищенныхъ и опрaвленныхъ, какъ слѣдуетъ, куропатокъ съ масломъ, солью, чеснокомъ и сырою ветчиною; потомъ, когда поспѣютъ, вынуть и разбить на части. Между тѣмъ, изрубивъ чищенные трюфели, чеснокъ и шампиньоны, разварить ихъ въ маслѣ, обсыпать мукою, налить бульономъ, подлить отвара, въ коемъ варились куропатки, прокипятить хорошенько до готовности и облить этимъ соусомъ куропатокъ.

37. Куропатки со сливками.

Уложивъ дно кастрюли тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, изрѣзанными: чес-

нокомъ, петрушкой и сырою ветчиной, положить на все это очищенныхъ и вымытыхъ куропатокъ, прибавить двѣ ложки коровьяго масла, немного лавроваго листа, по вкусу соли, и малую часть перцу, закрыть кастрюлю крышкою и исподоволь уваривать до спѣлости. Потомъ, выложивъ куропатокъ, разбить на части, а въ соусъ подмѣшать немного муки, соли, мускатнаго орѣшка, прилить туда же полштофа хорошихъ свѣжихъ сливокъ и все вскипятить хорошенько до готовности; наконецъ положить опять куропатокъ въ соусъ, вскипятить и подавать къ столу.

38. Перепелки въ фрикасе.

Растопивъ въ кастрюлѣ ветчиннаго сала, положить туда очищенныхъ и перемытыхъ свѣжихъ перепелокъ, наръзанныхъ ломтиковъ ветчины, шампиньоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ, цедры, немного соли, гвоздики и душистыхъ поваренныхъ травъ. Все это, пересыпавъ мукою, встряхнуть кастрюлю раза два и обжарить съ коровьимъ или чухонскимъ масломъ. Потомъ должно влить туда же рюмку какого-ни-

будь винограднаго вина, накатить мяснымъ бульономъ и дать хорошенько упариться въ закрытой крышкой кастрюлѣ. Когда же перепелки поспѣютъ, то, снявъ съ фрикасе жиръ, подбить разведенными: уксу-сомъ, яичными желтками и подавать.

39. Соусъ изъ тетеревей.

Очистивъ и оправивъ, какъ слѣдуетъ, молодыхъ тетеревей, изжарь ихъ на вертелѣ и разними на части; кости же истолки мелко въ ступкѣ, положи въ кастрюлю съ корками бѣлаго французскаго хлѣба, изрѣзаннымъ лукомъ-шерлотомъ, немного солью, лавровымъ листомъ и базиликою, налей на все это краснаго вина и, давъ хорошенько прокипѣть, протри сквозь частое сито. Потомъ уложи тетеревей на блюдо, облей ихъ приготовленнымъ соусомъ и обложи кругомъ крутонами, т. е. поджаренными ломтиками сайки или бѣлаго хлѣба.

40. Тетерьки подъ соусомъ.

Очистивъ и оправивъ двухъ тетерекъ, вымыть ихъ, нашпиковать, положить въ

кастрюлю и обжарить; потомъ, наливъ на нихъ полштофа мяснаго бульону, прибавить три искрошенные луковицы, петрушки, сельдерея и полфунта изрѣзанной ломтиками сырой ветчины, накрыть кастрюлю крышкою и дать хорошенько увариться. Потомъ, вынувъ тетерекъ, разбить ихъ на части. Между тѣмъ въ бульонъ прибавить стертой съ масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшка, подлить винограднаго вина и дать хорошенько прокипѣть. Наконецъ, уложивъ тетерекъ на блюдо, облить ихъ соусомъ и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

41. Соусъ изъ жаворонковъ съ яблоками.

Выпотрошивъ, очистивъ и перемывъ жаворонковъ, положить ихъ въ кастрюлю, куда прибавить нарѣзанныхъ ломтиками кислыхъ яблокъ, мелко-изрѣзанной цедры или лимонной корки, коринки, сахару, немного обжаренной въ маслѣ муки и винограднаго краснаго вина пополамъ съ водою; все это, перемѣшавъ, уварить хорошенько, пока жаворонки поспѣютъ.

42. Кулики подъ виннымъ соусомъ.

Ощипавъ полдюжины куликовъ, выколоть глаза, отрубить имъ крылья и ножки, выпотрошить, отбросить головки и желудки, перемыть, положить въ кастрюлю съ ложкою коровьяго или чухонскаго масла, чйщенными шампиньонами, 2 накрошенными луковицами, перцемъ, солью, мушкатнымъ орѣшкомъ, стаканомъ крѣпкаго мяснаго бульона и штофомъ краснаго вина; потомъ закрывъ кастрюлю крышкою, дать кипѣть и, спустя нѣсколько времени, изрубивъ помелче вынутую изъ куликовъ очищенную внутренность, положить ее въ соусъ. Наконецъ, когда все хорошенько уварится и кулики поспѣютъ, должно выложить ихъ на блюдо и облить чрезъ сито приготовленнымъ соусомъ.

43. Дрозды въ рагу.

Растопивъ въ кастрюлѣ ветчиннаго сала, обжарить въ немъ очищенныхъ и опрaвленныхъ дроздовъ; потомъ, для сгущенія соуса, прибавить щепотку муки, прилить рюмку винограднаго вина, положить туда

же душистыхъ травъ: чабра, базилики и т. п. и пряностей: перцу, инбирю, мушкатнаго орѣшка, корицы, гвоздики и проч., дать всему этому хорошенько упрѣть и, когда поспѣетъ, при подачѣ къ столу, приправить лимоннымъ сокомъ.

44. Бекасы въ сальмѣ. •

Очистивъ бекасовъ, какъ слѣдуетъ, обжарить ихъ съ лукомъ-шерлотомъ и зеленью въ свѣжемъ чухонскомъ маслѣ, прибавить туда по вкусу соли, немного перцу и мушкатнаго орѣшка, налить мяснымъ бульономъ, и закрывъ кастрюлю крышкою, обмазать края тестомъ и поставить въ печный вольный духъ, пока поспѣютъ, и тогда подавать ихъ къ столу.

45. Поддѣльная дичина изъ говядины по-богемски.

Сперва должно изрубить мякоть свѣжей говядины безъ жиру; потомъ набравъ телячьей крови, развести ее какимъ-либо винограднымъ виномъ, взварить и, положивъ туда же рубленую говядину, уварить хорошенько; наконецъ, прибавить тертаго

мякиша бѣлаго хлѣба, немного перцу и часть хорошей говядины, закрывъ кастрюлю крышкою и дать упрѣть, пока говядина поспѣетъ, и подавать къ столу.

46. Заяцъ въ соусѣ.

Очистивъ, выпотрошивъ и обмывъ въ нѣсколькихъ водахъ свѣжаго зайца, отруби его голову прочь, разбей его на части и отложи въ сторону печенку. Между тѣмъ, положивъ въ кастрюлю ложку коровьяго масла и $\frac{1}{4}$ фунта изрѣзаннаго въ небольшіе кусочки шпика или свиного сала, обжарь и вынь шпикъ, а въ кастрюлю положи зайца, обсыпавъ его мукою; потомъ, переворачивай его почаще и, обливая краснымъ виномъ пополамъ съ водою и съ мяснымъ бульономъ, дай кипѣть, прибавивъ туда же пучекъ душистыхъ поваренныхъ травъ, по вкусу соли, немного перцу, мушкатнаго орѣшка и шпигу. Когда заяцъ уварится, отними кастрюлю отъ сильнаго огня и поставь ее на уголъ плиты, положи въ нее еще обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ маленькихъ луковокъ и чищеныхъ шампиньоновъ, укипяти и вынь

зайца. Наконецъ слови съ соуса жиръ, процѣди его сквозь сито, прибавь туда мелко-изрубленную и перемытую печенку, прокипяти еще разъ и облей этимъ соусомъ зайца.

47. Зайцы подъ соусомъ со сливками.

Выпотрошивъ, очистивъ и перемывъ хорошенько свѣжаго зайца, должно отрубить ему голову, нашить его мясо хорошимъ шпикомъ, разрѣзать на нѣсколько кусковъ и, положивъ въ кастрюлю, съ разными крошеными кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, солью и коровьимъ масломъ, обжарить его до красна, чаще переворачивая и поливая его бульономъ; потомъ прибавить туда же немного муки, бульону, бѣлаго вина, по вкусу соли, нѣсколько перцу, чищенныхъ и мелко-крошенныхъ кореньевъ и полштофа хорошихъ свѣжихъ сливокъ; все это хорошенько прокипятить и подавать къ столу, уложивъ зайца на блюдо и обливъ его соусомъ со сливками.

48. Жареный заяцъ съ мелкимъ рагу.

Сперва должно хорошенько, какъ слѣ-

дуетъ очистить и оправить свѣжаго зайца, нашить его мелкимъ шпикомъ и жарить въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ растопивъ въ кастрюлѣ кусокъ масла, перемѣшать его съ мукою, съ крошеннымъ лукомъ или шерлотомъ, съ изрѣзанными въ ломтики чищенными свѣжими и слегка-просольными огурцами, очищенными перемытыми сморчками и трюфелями, подлить бульону, закрыть кастрюлю крышкою и уваривать до средственной густоты;—а потомъ приправить по вкусу солью и лимоннымъ сокомъ или ренскимъ уксусомъ. При подачѣ къ столу, выложить жаренаго зайца на блюдо и процѣдить къ нему сквозь сито рагу.

49. Рагу изъ жареныхъ зайцевъ другимъ манеромъ.

Изжаривъ свѣжихъ зайцевъ, какъ сказано выше (№ 48), должно разбить ихъ на части, положить въ кастрюлю, прилить соусу изъ-подъ жаркаго, прибавить немного перцу, по вкусу соли, лимонной корки, лавроваго листу, мелко-изрубленныхъ сарделей, ложку каперсовъ, пол-

чесноковины и нѣсколько ложекъ бульону; потомъ поджаривъ муку съ масломъ, прибавить это въ соусъ, дать сильнѣе прокипѣть, подсыпать тертаго мушкатнаго орѣшка и подавать.

50. Зайцы подъ яичнымъ снѣгомъ.

Очистивъ, какъ слѣдуетъ, одного или двухъ зайцевъ, должно отнять мякоть отъ задней ихъ части, нарѣзать кусками, плотно сложить оные одинъ съ другимъ, нашпиковать мелкимъ шпикомъ и уварить до спѣлости въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ и нѣсколькими ложками бульона. Потомъ надобно взбить десятка полтора яичныхъ бѣлковъ, обложить ихъ пѣною зайцевъ, округлить сверху и поставить въ печь, чтобы хорошенько заварилось. При подачѣ къ столу, сдѣлавъ сверху небольшое отверстие должно подлить туда вишневаго соуса и подавать.

Примѣчаніе. О приготовленіи вишневаго соуса скажемъ, что онъ состоитъ просто изъ протертыхъ сквозь сито вишенъ, про-

кипяченыхъ съ мукою въ водѣ и маслѣ (*).

51. Соусъ изъ свѣжей шинкованной капусты.

Прокипятить въ водѣ нашинкованную свѣжую капусту (бѣлую или красную), откинуть ее на сито, чтобы стекла вода; потомъ уложить ее въ кастрюлю, подложить коровьяго масла и немного муки, налить по пропорціи бульону, 2 ложки уксусу, прибавить ложку мелкаго сахару и дать хорошенько укипѣть, мѣшая чаще.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ можно подавать съ мясными котлетами, жареными сосисками, гусемъ, уткою и проч.

52. Бѣлая кочанная капуста въ соусѣ.

Очистивъ отъ зеленыхъ или, такъ-называемыхъ, сѣрыхъ листьевъ потребное ко-

(*) Настоящее же его приготовленіе есть слѣдующее: Поджаривъ въ кастрюлѣ муку въ маслѣ съ сахаромъ, положить туда горсти двѣ толченыхъ сухихъ вишенъ съ корицею и цитронной коркой, дать кипѣть, мѣшая безпрестанно; потомъ прибавить немного ренскаго уксусу пополамъ съ водою и варить исподоволь до густоты соуса; наконецъ проѣдять сквозь сито.

личество тугихъ кочней свѣжей бѣлой капусты, разрѣзать ихъ на-четверо, положить въ кастрюлю, налить столько бульона, чтобъ капуста была имъ покрыта и варить ее до тѣхъ поръ, пока она упрѣетъ. Тогда вынуть ее и откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. Потомъ, вливъ въ особую кастрюлю полштофа хорошихъ свѣжихъ сливокъ, положить туда ложку перемѣшаннаго съ мукою коровьяго масла, немного перцу, по вкусу соли, нѣсколько сахара, мушкатнаго орѣшка, мелко-изрубленной зелени петрушки и нѣсколько ложекъ бульона, въ коемъ варилась капуста; все это варить хорошенько, положить туда же и капусту и вскипятить.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ можно подавать къ вареной ветчинѣ.

53. Чиненая свѣжая кочанная капуста въ соусѣ.

Очистивъ отъ зеленыхъ листьевъ по-круглѣе кочанъ свѣжей капусты, должно отварить его въ продолженіи четверти часа въ кипящей водѣ, а потомъ, переложивъ въ холодную воду, чтобы остыль, выжать

изъ него хорошенько воду. За симъ, вынудъ изъ него сердцевину, начинить оную фаршемъ изъ рубленнаго мелко-обжаренныхъ сосисекъ мяса съ очищенными изрубленными каштанами, закрыть отверстіе листомъ капусты и опутать кочанъ нитками. Послѣ того положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпигу или свиного сала, а на нихъ капусту, которую, покрывъ также шпикомъ или ветчиннымъ саломъ, должно обложить изрѣзанными въ ломтики луковицами, морковью, пучкомъ зелени петрушки, обсыпать перцемъ и при-трусить немного солью (если фаршъ недовольно соленъ). Все это облить стаканомъ мяснаго бульона и такимъ же количествомъ бѣлаго винограднаго вина и варить на слабомъ огнѣ; когда же уварится, кочанъ вынуть, снять съ него нитки, а соусъ еще хорошенько уварить и наконецъ процѣдить сквозь сито на кочанъ капусты.

54. Начиненная бѣлая капуста въ соусъ другимъ манеромъ.

Очистивъ по предъидущему тугой кочанъ бѣлой капусты, вынуть изъ него серд-

цевину; потомъ выпутое искрошить какъ можно мельче, прибавить два яйца, двѣ ложки свѣжихъ сливокъ, нѣсколько ложекъ растопленнаго чухонскаго масла, немного перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣха, нѣсколько мелкаго сахару и все это, перемѣшавъ хорошенько, вложить въ пустоту сердцевины кочанной, которую, накрывъ твердымъ капустнымъ листомъ, обвязать весь кочанъ нитками и положить въ кастрюлю, палить водою и дать кипѣть. Послѣ того готовый кочанъ вынуть, снять съ него нитки, а воду, въ коей онъ варился, слить; наконецъ, положивъ въ кастрюлю ложку коровьяго масла, немного перцу, по вкусу соли и тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, подлить штофъ свѣжихъ сливокъ и двѣ ложки слитаго изъ-подъ капусты отвара, прокипятить все это хорошенько и подавать къ столу, обливъ этимъ соусомъ начиненный кочанъ капусты.

55. Соусъ изъ кислой шинкованной капусты.

Давъ прокипѣть кислой шинкованной капустѣ въ водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода; потомъ, положивъ въ кастрю-

лю коровьяго масла и немного муки, размѣшать хорошенько, развести бульономъ, положить туда же капусту, прибавить по вкусу уксусу и сахару и вскипятить.

Примѣчаніе. Соусъ сей подается въ сосисками, котлетами и соленымъ языкомъ.

56. Начиненная пластинная капуста.

Вымывъ, очистивъ и сръзавъ верхушку у средней величины пластинной капусты, должно прежде осторожнѣе вырѣзать у нее ножомъ отверстіе. Потомъ, нарубивъ кусками остатки какого-нибудь холоднаго жаркаго, подложить яицъ, топленаго коровьяго масла, сливокъ, перцу и тертаго хлѣба; все это перемѣшать хорошенько, изрубить помельче въ начинку и оною начинить капусту чрезъ вырѣзанное отверстіе. Наконецъ накрывъ сръзанною верхушкою, положить капусту въ кастрюлю, налить водою и дать кипѣть около часа до мягкости капусты, т. е. до ея готовности.

57. Кислая капуста со сметаною.

Сваривъ кислую капусту, какъ обыкновенно, и выжавъ, чтобы стекла вода, обжа-

рить въ коровьемъ маслѣ. Когда же капуста поспѣетъ, то должно растереть въ кастрюлѣ свѣжую сметану, нѣсколько яичныхъ желтковъ и, положивъ туда капусту, смѣшать хорошенько и прожарить.

Примѣчаніе. Съ этою капустою подаютъ сосиски, колбасы, копченые языки и тому подобное.

58. Соусъ изъ фасоли.

Исшинковавъ два фунта зеленой фасоли, должно положить ее въ кастрюлю, сварить до мягкости, а потомъ откинуть ее на сито для стеченія воды. За симъ, положи ложку коровьяго масла и фасоль опять въ кастрюлю, должно слегка обжарить, чтобы фасоль не пригорѣла; наконецъ, прибавивъ еще не полную ложку масла и немного муки, накатить бульономъ, размѣшать и прокипятить хорошенько.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ подается также со сосисками и котлетами.

59. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

У цвѣтной капусты прежде всего должно кругомъ хорошенько очистить твер-

дую кору (кочерыгу) и листья и дать ей немного полежать въ холодной водѣ; потомъ, вынувъ изъ той воды, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ и, подтрусая немного солью, поставить на огонь и дать вариться, чтобъ поспѣла, наблюдая при томъ, дабы не разварилась. Когда же поспѣетъ, откинуть на рѣшето для стеченія съ нея воды. За симъ, положивъ въ особую кастрюльку ложку чухонскаго масла, немного муки и нѣсколько мушкатнаго орѣшка, хорошенько перемѣшать, накалить мяснымъ бульономъ и, уложивъ осторожно туда же цвѣтную капусту, дать прокипятить, стараясь, чтобы не перепрѣла. Выложивъ на блюдо, подавать по обыкновенію, вмѣстѣ съ соусомъ.

60. Соусъ изъ цвѣтной капусты другимъ манеромъ.

Очистивъ, какъ сказано выше, цвѣтную капусту отъ кочерыжекъ и дурныхъ листьевъ, дать полежать въ холодной водѣ и потомъ сварить въ соленой водѣ; за симъ, положивъ въ кастрюлю небольшое количество чухонскаго масла и немного муки,

стереть хорошенько, уложить въ ту же кастрюлю цвѣтную капусту и варить до спѣлости. Выложивъ на блюдо, облить соусомъ *санбаленомъ* (называемымъ иногда *сабайономъ*).

Примѣчаніе. Соусъ *санбаленъ* готовится обыкновенно такъ: выпустивъ въ кастрюлю нѣсколько сырыхъ яичныхъ желтковъ, всыпавъ туда толченаго сахару, подлить бѣлаго винограднаго вина или рому и, поставивъ на горячую плиту, сбивать все это въ сплошную массу.

61. Цвѣтная капуста со сметаною.

Перебравъ и очистивъ цвѣтную капусту, отварить въ водѣ; потомъ выложить въ кастрюлю, налить на нее свѣжей сметаны, положить коровьяго масла, сахару и немного соли, приставить на огонь и упаривать, а послѣ того подбить истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Сюда можно также, по желанію, прибавить выпущенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней.

Примѣчаніе. Такую капусту обыкновенно подаютъ къ котлетамъ, цыплятамъ и сосискамъ..

62. Цвѣтная капуста короваемъ.

Отобравъ хорошихъ кочней цвѣтной капусты, перебравъ и очистивъ ихъ, отварить до половины спѣлости въ водѣ; потомъ откинуть на рѣшето, чтобы отсыкла. За симъ въ приличной величины кастрюлѣ устели дно тонкими ломтиками хорошаго ветчиннаго сала и на оное уложи цвѣтную капусту черешками вверхъ. Послѣ того, сдѣлавъ фаршъ изъ битой телятины отъ задней части, съ прибавленіемъ рубленныхъ корней петрушки и шарлоту, соли и немного перца, все это замѣшанныхъ на трехъ цѣлыхъ сырыхъ яицахъ, наложить этотъ фаршъ въ промежутки капусты, сгладить, накатить хорошимъ мяснымъ бульономъ и вскипятить. Когда же бульонъ весь выкипитъ, должно осторожно выпрокинуть капусту на блюдо, обобрать ветчинное сало и, обливъ горячими бѣлыми кулями (Гл. I. № 4.), съ прибавленіемъ малой доли коровьяго или чухонскаго масла, подавать къ столу.

63. Соусъ къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ, земляной грушѣ и молодой рѣпѣ.

Сварить цвѣтную капусту, спаржу, зем-

ляную грушу или молодую рѣпу (что есть) въ водѣ съ солью, вынуть, откинуть на рѣшето и дать отсыкнуть. Потомъ, взявъ яичныхъ желтковъ и мелко-истолченного сахару, сбивать все вмѣстѣ, пока желтки сдѣлаются густыми и бѣлы; потомъ развести бѣлымъ вишнеграднымъ виномъ, мадерою или ромомъ, мѣшая между тѣмъ безпрестанно на горячей плитѣ. Подавая къ столу, должно взбить два яичныхъ бѣлка и подливъ туда же, прокипятить.

64. Соусъ изъ сливокъ подъ цвѣтную капусту и спаржу.

Взявъ свѣжаго чухонскаго масла, сколько нужно, стереть съ мукою въ кастрюлѣ на плитѣ, развести сливками, прибавить столовую ложку мелкаго сахару и нѣсколько снятой съ свѣжаго лимона цедры; все это хорошенько прокипятить, мѣшая безпрестанно.

65. Кисель изъ рѣпы.

Очистивъ рѣпу, облупивъ съ нея кожу и разрѣзавъ на тонкіе ломтики, должно хорошенько уварить ихъ до совершенной мягкости; потомъ протереть сквозь частое

рѣшето или сито, прибавить двѣ столовыя ложки хорошихъ сливокъ, немного перцу, по вкусу соли, нѣсколько сахару и коровьяго масла, стертаго съ мукою. Все это, смѣшавъ, прокипятить хорошенько и наконецъ, выложивъ на блюдо, посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ и подавать.

66. Фаршированная рѣпа съ рисомъ.

Облупивъ и сваривъ цѣльную рѣпу должно вычистить изъ нея внутреннюю мякоть; а эту мякоть, изрубивъ какъ можно мелче съ рисомъ и очищеннымъ отъ сѣмечекъ изюмомъ, смѣшать съ двумя сырыми яицами и коровьимъ или чухонскимъ масломъ, чтобъ вышелъ фаршъ, которымъ, начинивъ пустоту рѣпы, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь. Между тѣмъ, вливъ въ кастрюлю кулей (*Глава I. №№ 4, 5*), ренскаго уксусу и сахару, подбить яичными желтками; а когда поспѣетъ рѣпа, выложивъ ее на блюдо, облить симъ соусомъ и подавать.

67. Соусъ изъ обыкновенныхъ бобовъ.

Сваривъ бобы въ соленой водѣ, переложить ихъ на время въ холодную воду;

потомъ вынуть и давъ стечь водѣ, положить ихъ въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, пучкомъ зелени петрушки и мелко-искрошеннымъ лукомъ, подсыпать туда по вкусу соли и немного перцу; послѣ того, прокипятить, прибавить щепоть муки, нѣсколько толченаго сахару и смочить все это хорошимъ бульономъ. Когда же смѣсь сія довольно уварится, то, для сгущенія ея, должно подбавить туда же яичныхъ желтковъ.

Примѣчаніе. Обыкновенные бобы въ соусъ можно готовить и другимъ образомъ, какъ-то: въ кисломъ соусѣ, сметанѣ и проч. Вообще этотъ соусъ подаютъ къ сосискамъ, котлетамъ, а иногда къ поджаренному съ яйцами бѣлому хлѣбу.

68. Соусъ изъ Турецкихъ бобовъ.

Нашинковавъ, обмывъ и обваривъ кипяткомъ турецкіе бобы, должно откинуть ихъ на рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, выложивъ въ кастрюлю, прибавить 2 ложки коровьяго масла, налить горячимъ бульономъ и прокипятить, пока бобы сдѣлаются мягки или уарѣются; тогда, стеревъ коровье масло съ мукою, подложить въ со-

усъ, прибавить немного перцу, по вкусу соли, рубленой зелени петрушки и сахару. Все это вскипятить хорошенько и когда поспѣетъ, выложивъ на блюдо, посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ.

69. Зеленый пуддингъ.

Очистивъ и обдавъ кипяткомъ шпинатъ, должно мельче изрубить его, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ нѣсколькими яичными желтками, сахаромъ, изюмомъ, коринкой, чухонскимъ масломъ; прибавить туда же намоченныхъ въ молоко, отжатыхъ и обжаренныхъ въ чухонскомъ маслѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба и все это перемѣшать хорошенько. Потомъ, сбивъ яичные бѣлки, положить туда же и, обмазавъ особую кастрюлю масломъ, обсыпавъ ее толчеными сухарями, выложить въ нее пуддингъ и поставить въ печь, пока поспѣетъ. За симъ, протеревъ сквозь сито полфунта какого-либо, варенья, прибавить $\frac{3}{8}$ фунта сахару, развести бутылкою бѣлаго винограднаго вина, и дать хорошенько кипѣть, пока сдѣлается густо, мѣшая для сего соусъ безпрестанно лопаткою. Наконецъ, выложивъ на блюдо

пуддингъ, облить его этимъ соусомъ и подавать къ столу.

70. Соусъ изъ крошенныхъ кореньевъ.

Искрошивъ лукъ тоненькими ломтиками, обжарить его должно въ коровьемъ маслѣ съ мукою, налить мяснымъ бульономъ и дать кипѣть; между тѣмъ въ особой кастрюлю сварить моркови, пустарнаку, сельдерей и брюквы, изрѣзать ихъ полосками и вложить въ кастрюлю съ лукомъ; наконецъ, прибавить, по вкусу соли, немного перцу и уксусу, а при подаваніи къ столу приправить горчицею.

71. Зеленый горохъ съ сливочнымъ соусомъ.

Очистивъ и обдавъ кипяткомъ зеленый горохъ, варить его въ кастрюлѣ, въ которую должно положить коровьяго масла, сахару и соли, прибавить полштофа сливокъ, взбить туда же три яйца, подмѣшать нѣсколько муки и все это хорошенько прокипятить съ горохомъ.

72. Зеленый горохъ съ огурчиками.

Очистивъ, обмывъ и наръзавъ кружечками огурчиковъ, положить ихъ въ кастрюлю, налить холодною водою и дать ки-

пѣть, пока огурчики нѣсколько упрѣютъ; тогда, очистивъ и промывъ молодого зеленого гороху, выложить къ огурчикамъ, съ ложкою коровьяго или чухонскаго масла, зеленью петрушки, сахаромъ, по вкусу солью и немногимъ количествомъ перцу.— Наконецъ, стеревъ коровье масло съ мукою, прибавить туда же, и хорошенько вскипятить.

73. Соусъ изъ свѣжаго зеленого горошку.

Очистивъ у молодыхъ стручковъ кончики, отварить стручья въ водѣ съ солью, откинуть на сито или на рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, положивъ въ кастрюлю коровьяго масла и немного муки, стереть хорошенько, развести мяснымъ бульономъ или сливками и дать кипѣть. — По желанію и по вкусу, кому угодно, можно къ этому соусу прибавлять сахаръ, такъ же морковь.

Примѣчаніе. Если горошекъ будетъ довольно старъ, то его должно лущить и употреблять одни зерна, отваривая ихъ въ бульонѣ. Соусъ этотъ подается къ цыплетамъ.

74. Соусъ изъ горошку.

Разваривъ въ бульонѣ горошекъ, положить на полфунта его ложку чухонскаго масла и половину ложки муки, развести бульономъ и прокипятить хорошенько.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ подается къ котлетамъ, сосискамъ, телячьимъ пожкамъ, ветчинѣ и соленому или копченому языку.

75. Свекольные листья подъ соусомъ.

Обобравъ свекольные листья, очистивъ отъ ихъ стеблей, должно обдать кипяткомъ и откинуть на сито, чтобы отсыкли отъ воды; потомъ мелко изрубить ихъ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и дать кипѣть. За симъ прибавить туда же полштофа сливокъ, немного перцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣшка, также ложку коровьяго масла, стертаго съ мукою, и дать всему этому хорошенько прокипѣть.

Примѣчаніе. Соусъ этотъ подается съ ветчиной, солониной, копченымъ или соленымъ языкомъ и проч.

76. Свѣжіе огурцы въ сметанѣ.

Очистивъ свѣжіе огурцы, разрѣзать ихъ на двое, вынуть сѣмечки, искрошить въ

крупные жеребейки или кружечки и отваривать въ посоленной горячей водѣ до тѣхъ поръ, пока они размягчаты или будутъ подаваться отъ давленія пальца; тогда должно вынуть ихъ, дать отсыкнута и слегка выжать въ салфеткѣ. Потомъ, положивъ въ кастрюлю порядочный кусокъ коровьяго или чухонскаго масла съ полуложкою хорошей муки, солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, перемѣшать все хорошенько, прибавить сметаны и прокипятить; наконецъ, выложивъ въ этотъ соусъ приготовленные огурцы, поставить кастрюлю на огонь, не допуская однакожь до вторичнаго вскипѣнія.

77. Огурцы съ фаршемъ.

Облупивъ огурцы, сдѣлать на обонхъ концахъ оныхъ отверстія и положить на четверть часа въ кипятокъ. Между тѣмъ, разрубивъ на части полфунта сырой телятины, прибавить къ ней мелко-изрѣзаннаго почечнаго сала, тертаго луку, по вкусу соли, одно сырое яйцо и наитаннаго молокомъ бѣлаго хлѣба, перемѣшать все хорошенько и начинить этимъ фаршемъ огурцы. Наконецъ, подливъ къ нимъ расто-

пленного коровьяго масла или соуса изъ поджаркаго, дать всему упрѣть и подавать.

78. Соусъ изъ чечевицы.

Сваривъ, сколько нужно, чечевицы, откинуть ее на сито, чтобы стекла вода; потомъ, положи въ кастрюлю коровьяго или чухонскаго масла, должно подправить мукою, развести бульономъ, выложить туда же чечевицу и дать хорошенько прокипеть.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ подается съ сосисками, котлетами или съ обжареннымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

79. Артишоки въ сметанѣ.

Отваривъ артишоки въ водѣ съ солью, должно прожаривать ихъ въ коровьемъ маслѣ; потомъ, сбивъ сметану съ яичными желтками, положить туда же мелко-крошенныхъ чищенныхъ корней петрушки и лука приправить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣшкомъ и все это вываривать при безпрестанномъ мѣшаніи; наконецъ, выложивъ лукъ и петрушку, облить артишоки соусомъ и подавать къ столу.

80. Фаршированные артишоки.

Срѣзавъ сверху колючки, должно отва-

рить артишоки въ водѣ съ солью; потомъ, вычистивъ изнутри ихъ мохъ, начинить ихъ слѣдующимъ фаршемъ: изрубивъ мелче полфунта трюфелей и шампиньоновъ съ зеленью, прибавить кулей, полфунта тертаго сыру, по вкусу соли и смѣшать все вмѣстѣ хорошенько, чтобъ вышелъ фаршъ. Начинивъ этимъ фаршемъ артишоки, помазать ихъ коровьимъ масломъ и въ маслѣ же поджарить хорошенько. При подачѣ къ столу обливаютъ артишоки какимъ-либо краснымъ соусомъ съ лимономъ и сахаромъ.

81. Спаржа подъ соусомъ.

Очистивъ и обмывъ спаржу, связать ее ниткою въ пучки, положить въ холодную воду съ солью, чтобъ размякла, а потомъ, осторожнѣе вынувъ изъ воды, положить на блюдо и разрѣзать нитки. За симъ, стеревъ коровье масло съ мукою, подбавить нѣсколько воды изъ-подъ спаржи, сахару, лимоннаго соку и взбитыхъ три яйца, и дать хорошенько прокипѣть. Такимъ образомъ приготовленный соусъ подавать къ спаржѣ.

82.* Спаржа съ сметаню.

Отваривъ спаржу, какъ обыкновенно, въ водѣ съ солью и выложивъ ее въ кастрюлю,

обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ; потомъ, подбивъ сметану двумя яичными желтками, выложить ее на спаржу въ кастрюлю, прибавить туда пучокъ петрушки и маленькихъ луковицъ и поставить на нѣсколько времени въ горячую золу, чтобы спаржа напиталась соусомъ, и подавать.

83. Спаржа съ горошкомъ.

Изрѣзавъ молодую спаржу на небольшіе кусочки, величиною въ полвершка сварить ее въ водѣ съ солью и приправить молодымъ горошкомъ. Между тѣмъ, приготовивъ соусъ подъ № 64, подавать къ спаржѣ.

84. Картофельный кисель.

Очистивъ и перемывъ сырой картофель, положить его въ кастрюлю, налить холодною водою и дать кипѣть, пока картофель поспѣетъ; тогда, сливъ воду, раздавить его или протереть сквозь сито, подбавить ложу коровьяго масла, немного перцу, по кусу соли, перемѣшать все это хорошенько вмѣстѣ и налить горячаго или кипяченаго молока. Наконецъ, обливъ поджареннымъ съ мукою коровьимъ масломъ или пересыпавъ тертымъ сыромъ, выложить на блюдо и поставить въ печь на нѣсколько времени до подачи къ столу.

85. Картофель съ сметаною.

Очистивъ и перемывъ сырой картофель, отварить его въ водѣ, растереть съ прибавленіемъ коровьяго или чухонскаго масла и развести хорошею свѣжею сметаной. Смѣсь эту, выложивъ на блюдо, надѣлать въ ней ложкою ямки, облить поджареннымъ съ мукою до-красна коровьимъ масломъ, обложить обжаренными въ маслѣ кусочками бѣлаго хлѣба, сосисками или жареною колбасой, котлетами и проч. и подавать къ столу.

86. Картофель съ горчицей.

Очистивъ, наръзавъ кусочками и перемывъ сырой картофель, варить его въ водѣ съ солью; потомъ, сливъ воду, поджарить кусокъ коровьяго масла съ прибавленіемъ горчицы и облить этимъ картофель.

87. Чиненый картофель.

Изнѣзавъ на мелкіе куски остатки жареной телятины, подбавляютъ къ нимъ 2 яйца, кислыхъ сливокъ, тертаго бѣлаго хлѣба, по вкусу соли и немного перцу, все сіе перемѣшиваютъ хорошенько вмѣстѣ. Потомъ, выбравъ крупнаго сыраго картофеля, чистятъ его, срѣзываютъ верхушку,

выдалбиваютъ, размягчаютъ въ водѣ съ солью и начиняютъ фаршемъ, а послѣ того опять накрываютъ сръзанною верхушкою и, положивъ въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, обжариваютъ хорошенько и подаютъ.

88. Соусъ изъ шпината или щаваля.

Перебравъ, перемывъ и сваривъ въ обыкновенной водѣ шпинатъ или щавель, должно протереть его сквозь рѣшето или сито, стараясь отдѣлять всѣ жилки; потомъ стеревъ коровье или чухонское масло съ мукою, развести бульономъ.

Примѣчаніе. Соусъ сей подается съ обжаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба или въ мѣшечекѣ сваренными яицами.

89. Соусъ изъ моркови.

Сваривъ морковь, нарѣзать ее продолговатыми кусочками и поджарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ, подцвѣтивъ какой-либо мясной бульонъ переженнымъ сахаромъ, вылить къ моркови и дать вариться полчаса, пока все будетъ готово; наконецъ, выложивъ въ соусникъ и обложивъ поджаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба, подавать къ столу.

90. Чиненныя луковицы.

Выбравъ побольше луковицы, должно очистить ихъ, сварить и остудить; потомъ, вырѣзавъ сверху оныхъ (гдѣ начинается ростокъ) отверстіе, начинить фаршемъ. Этотъ фаршъ готовится такъ: изрѣзавъ въ куски и изрубивъ мелко 1 фунтъ баранины, телятины или говядины, истолочь въ ступкѣ, прибавить 3 сырыхъ яйца, ложку хорошихъ свѣжихъ сливокъ, тертаго бѣлаго хлѣба, немного перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшка и нѣсколько растопленнаго коровьяго или чухонскаго масла, все это смѣшать хорошенько и начинить этимъ вырѣзки луковицъ; закрыть послѣ того отверстія, положить луковицы въ просторную кастрюлю, облить хорошимъ мяснымъ бульономъ (покрывъ луковицы тонкими ломтиками свиного сала) и дать совершенно упрѣть до спѣлости.

91. Бѣлый хлѣбъ съ яичами.

Выпустивъ яйца на сковороду, какъ для яичницы, должно поджарить ихъ и нарезать четверугольными кусочками; между тѣмъ, обрѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, изрѣзать ее ломтиками, облить сбитыми со сливками яичами и дать стечь, обжа-

рить въ чухонскомъ маслѣ, поворачивая на обѣ стороны, чтобы хлѣбъ зарумянился. Съ этимъ кушаньемъ подается соусъ изъ свѣжаго зеленого горошка (№ 73).

92. Соусъ съ фаршированными сморчками.

Перемывъ свѣжіе сморчки, отнять отъ нихъ корешки, а шляпки откинуть на рѣшето; между тѣмъ, изрубивъ мелче сваренныя въ густую 4 яйца, прибавить туда сырое яйцо, зелени, укропу, по вкусу соли и немного перцу, перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, чтобы вышелъ фаршъ, и этимъ фаршемъ должно начинить сморчковые шляпки, которыя потомъ обжарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ. За симъ оставшіеся корешки и шляпки, изрубивъ также помелче и наръзавъ мелче ветчину, выложить все это въ кастрюлю, поджарить въ коровьемъ маслѣ, прибавить туда бѣлаго соуса, $\frac{1}{2}$ фунта свѣжей сметаны и перемѣшавъ вмѣстѣ съ фаршированными сморчками, прокипятить хорошенько раза два, подавать къ столу.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

ЦЕНА ЗА ТРИ ЧАСТИ 2 РУБ. СЕР.

ПО МЕТОДЪ Е. АВДЗЕВОЙ.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНІЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г. . . . и др.

ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

МОСКВА.

Изданіе книгопродавца Козьмы Шамова.

1865.

НОВѢЙШАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНІЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г. . . . мѣ

ПО МЕТОДЪ Е. АДЪЕВОЙ.

ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

ИЗДАНІЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

МОСКВА.

ИЗДАНИЕ КНИГОПРОДАВЦА КОЗЬМЫ ШАМОВА.

1865.



Дозволено цензурою. Москва. Апрѣля 23 дня 1865 г.

Въ университетской типографіи (Катковъ и К^о).

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

ГЛАВА IX.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

Жареная говядина.

Для жаркаго должно выбрать филейную часть говядины, хорошенько обмыть ее, положить на противень, слегка подтрусить солью и поставить въ печь, чтобы прожарилась. Если говядина жирна, то жарятъ съ нею вмѣстѣ очищенный картофель; а если не такъ жирна и мало даетъ соку, то можно подлить подъ нее немного мяснаго бульону.

Примѣчаніе. Подавая къ столу, жареную говядину обыкновенно обкладываютъ поджареннымъ въ маслѣ картофелемъ.

2. Жареная говядина другимъ манеромъ.

Выбравъ хорошій кусокъ говядины отъ задней части, сколько потребно мѣрою или вѣсомъ, обсыпать солью и оставить въ такомъ положеніи на 2 или на 3 дня; потомъ, обмывъ говядину, сварить ее, съ прибавленіемъ перцу, гвоздики, корней петрушки и двухъ луковицъ. За симъ, вынувъ изъ отвара, обмазать мясо яичными желтками, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и поставить въ печь, чтобы хорошенько обжарилась.

3. Еще другимъ манеромъ.

Отбивъ обухомъ топора хорошій кусокъ говядины, обмыть его, положить на сковороду или на противень, подлить довольно количество воды, посыпать солью и поставить въ печь, чтобы говядина нѣсколько обжарилась; наконецъ дожаривать ее постепенно на умѣренномъ огнѣ, поливая безпрестанно подлитою водой.

4. Жареная въ горшкѣ говядина.

Выбравъ поѣдобное количество говядины отъ задней части (сѣтку или филея),

обмыть ее и положить на ночь въ молоко. На другой день, разогрѣвъ въ горшокъ четверть фунта коровьяго масла, положить въ него говядину и обжарить ее въ немъ хорошенько со всѣхъ сторонъ; потомъ прибавить туда полштофа воды, цѣльнаго перцу и немного соли, накрыть горшокъ крышкою и постепенно прожаривать говядину часа четыре. Наконецъ подбавляютъ въ соусъ этотъ небольшое количество обжаренной въ маслѣ муки, кипятятъ и обливаютъ такимъ соусомъ жаркое при подачѣ къ столу.

5. Говядина въ гратинѣ.

Блюдо, которое могло бы выдержать жаръ, должно вымазать хорошенько коровьимъ масломъ, обсыпать рубленою зеленью петрушки и укропа и тертою верхнею коркой бѣлаго хлѣба; потомъ устлать тонкими ломтиками свиного сала и шпикку, а на нихъ положить тоненькихъ же ломтиковъ или кусковъ говядины, которую опять должно застлатъ шпикомъ, усыпать тертою хлѣбною коркой и рубленою зеленью, а сверху разложить по нѣ-

стамъ мелкихъ кусочковъ коровьяго масла. Послѣ того, накрывъ блюдо кастрюльною крышкой, обложить его сверху и снизу небольшимъ углевымъ жаромъ; когда же говядина поспѣетъ, т. е. зарумянится и прожарится, то подавать ее къ столу на томъ же блюдѣ.

6. Крокеты изъ говядины.

Изрубивъ говядину (по отдѣленіи жилъ и кожи) какъ можно мельче, прибавить къ ней вареныхъ, очищенныхъ и раздавленныхъ картофелинъ, рубленой зелени петрушки и укропа и размоченнаго въ молокѣ мякиша бѣлаго хлѣба. Изъ этой смѣси сдѣлать должно родъ тѣста, прибавить къ нему нѣсколько яичныхъ желтковъ и потомъ скатать изъ этого шарики величиною въ куриное яйцо; потомъ обвалять ихъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и поджарить на сковородкѣ въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. Такіе крокеты подаютъ къ столу обыкновенно съ обжаренною петрушкой или съ соусомъ Пикантъ.

Примѣчаніе. Соусъ Пикантъ готовится такъ: въ кастрюлѣ съ стаканомъ бѣла-

го вина должно вскипятить одинъ рубленый шерлотъ и пучекъ зелени петрушки, приправленные потребнымъ количествомъ соли и перцу, прибавить немного бульона и коровьяго масла, уварить, счерпать жиръ, процѣдить, прибавить немного лимоннаго соку или хорошаго уксусу и крошенныхъ маленькихъ огурчиковъ, прокипятить еще разъ и подавать къ столу.

7. Жареная баранина.

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины деревяннымъ молоткомъ, вымыть ее, снять осторожище верхнюю съ нее кожицу, нашинговать, положить на противень, посыпать солью, подлить немного воды и поставить въ жарко-топлёную печь, часто вынимая ее изъ оной и обливая водой, сначала не такъ много, а потомъ болѣе, наконецъ и коровьимъ масломъ, пока баранина совершенно обжарится, на что потребно часа два.

8. Жареная баранина на манеръ дичины.

Отбивъ хорошенько заднюю четверть баранины деревяннымъ молоткомъ или обухомъ ножа, вымыть ее, снять съ нее кожу,

срѣзать жиръ и положить въ уксусъ съ можжевеловыми ягодами на нѣсколько дней (отъ 3 до 5), чаще переворачивая ее; потомъ, вынувъ, нишпиговать ветчиннымъ саломъ, посыпать немного солью, посадить на вертелъ и жарить, обливая масломъ съ уксусомъ, пока поспѣетъ.

9. Барянь почки на спичкахъ.

Снявъ съ почекъ осторожнѣе кожицу, разнять ихъ на-двое, не перерѣзывая однако же совершенно, и посредствомъ спичекъ держать ихъ отверстыми; потомъ, положивъ въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, обжарить ихъ хорошенько, такъ чтобъ онѣ совершенно изжарились; послѣ того, наполнивъ каждую почку коровьимъ же масломъ, смѣшаннымъ съ рубленою зеленью или поваренными душистыми травами, анчоусами (и безъ оныхъ) и лимоннымъ сокомъ, подавай къ столу горячія.

Примѣчаніе. Это кушанье весьма уважается любителями почекъ.

10. Жареная телятина.

Положивъ заднюю четверть телятины на противень, должно обсыпать ее неболь-

шимъ количествомъ соли, обмазать коровьимъ масломъ и подлить немного воды, чтобы не пригорѣла. Потомъ, поставивъ въ печь, должно наблюдать, чтобы телятина, какъ нѣжное мясо, не пережарилась, а для того надобно ее поварачивать съ одной стороны на другую и намазывать обѣ стороны масломъ. Когда же телятина довольно зарумянится съ обѣихъ сторонъ, то должно облить ее сокомъ, который изъ нее вытекъ, обсыпать толчеными сухарями и поставить еще на нѣсколько времени въ печь.

11. Жареная телятина съ уксусомъ.

Отбивъ хорошенько мякоть отъ задней четверти телятины деревяннымъ молоткомъ или обухомъ поварскаго ножа, вымыть ее, снять съ нее кожу, напшиговать гвоздикой, корицей и сарделями, положить въ глубокую посудину, облить горячимъ уксусомъ и такимъ образомъ оставить ее въ немъ на 2 или на 3 дня, переворачивая какъ можно чаще, чтобы телятина вполнѣ напиталась спеціями. Послѣ того, обмазавъ противень масломъ, положить на оный

телятину и жарить ее хорошенько въ печи съ масломъ и со сливками до спѣлости, поворачивая ее съ одной стороны на другую.

12. Маринированная и жареная телячья грудинка.

Разрѣзавъ телячью грудинку на куски въ палецъ шириною, должно вымыть ихъ и выжать. Между тѣмъ положить въ кастрюлю небольшой кусокъ коровьяго масла, стертаго съ ложкою муки, прибавить по вкусу соли, немного перцу, уксусу, петрушки, тмину, лавроваго листу, базилики, три гвоздички, луку и воды, дать кипѣть, безпрестанно мѣшая, и такимъ образомъ, прокипятивъ хорошенько, положить въ этотъ маринадъ телячью грудинку часа на два или на три, чтобъ она хорошенько напиталась маринадомъ.—Послѣ того, вынувъ ее, обтереть, обвалить въ муку и обжарить хорошенько въ коровьемъ маслѣ. При подачѣ къ столу, посыпать обжареною въ маслѣ зеленью петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Точно также маринируютъ

цыплятъ, молодыхъ кроликовъ и проч., разнимая ихъ прежде на части.

13. Телячья печенка въ видѣ битка.

Изрѣзавъ телячью печенку ломтиками въ два пальца толщиною и, смочивъ, избить ее обухомъ поварскаго ножа. Потомъ должно растопить въ противнѣ кусокъ коровьяго масла, положить въ него ломтики печенки, посыпать солью и немного перцемъ, и хорошенько обжарить ихъ, переворачивая съ одной стороны на другую. Когда же печенка совершенно изжарится, то должно уложить ее на блюдо, облить ея же сокомъ, приставшимъ ко дну противня и разведеннымъ бѣлымъ винограднымъ виномъ.

14. Телячьи котлетки въ бумажкахъ.

Отбивъ хорошенько мякоть отъ задней четверти телятины обухомъ поварскаго ножа, изрубить ее мелко, какъ обыкновенно дѣлается для котлетъ, и обжарить въ чухонскомъ маслѣ; потомъ, вымазавъ бѣлую писчую бумагу саломъ и завернувъ въ ней котлетки, каждую въ особой бумажкѣ,

приправить ихъ рубленою зеленью, шпикомъ, шампиньонами, тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба или толчеными сухарями, солью и перцемъ по вкусу, и жарить хорошенько на сковородѣ или рашперѣ въ коровьемъ маслѣ, переворачивая съ одной стороны на другую.

15. Жареная свинина.

Очистивъ и обмывъ заднюю лопатку свинины, положить ее пижнею стороною къ верху на сковороду или противень, посыпать солью, подлить немного горячей воды и прожарить хорошенько въ жарко-натопленной печи, оборачивая свинину, чтобъ она сверху нѣсколько обсохла; потомъ, проколовъ кожу ножомъ, нашпиковать свинину гвоздикой и корицей и чаще обмазывать свинымъ саломъ, чтобъ она совершенно обжарилась до спѣлости, на что потребно часа два.

16. Жареный поросенокъ или молодой барашекъ.

Изъ хорошо очищеннаго и вымытаго поросенка вынуть потроха, сварить въ

водѣ съ солью, а когда они поспѣютъ, то, изрубивъ мелко съ 5-ю или 6-ю круто сваренными яйцами, развести фаршъ сырыми яйцами, посолить по вкусу и, начинивъ этимъ поросенка, зашить разрѣзъ, обмазать масломъ, положить на противень и поставить въ печь, обливая чаще его собственнымъ сокомъ, пока совершенно обжарится.

Точно также готовятъ и *жаренаго молодого барашка*, начиная его рубленнымъ потрохомъ или круто-сваренною гречневою кашей съ яйцами.

17. Жареный поросенокъ бланкетомъ.

Изрѣзавъ жаренаго поросенка въ полоски, поджарь въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ изрубленные чищенные шампиньоны, пучокъ поваренныхъ травъ, одну толченую головку чеснока и два крошенныхъ корня шерлота; потомъ прибавить щепоть муки, смочить достаточнымъ количествомъ бѣлаго вина пополамъ съ бульономъ, приправить по вкусу солью, перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ и уварить хорошенько, вынувъ пучекъ травъ; наконецъ, положивъ

въ соусъ поросенка, варить, не допуская до кипѣнія. Когда же все поспѣетъ, должно прибавить въ соусъ яичныхъ желтковъ и лимоннаго соку.

18. Начиненный жареный ягненокъ.

Обмывъ и очистивъ молодаго ягненка, поднять кожу отъ задней лопатки до реберъ и начинить подъ кожу фаршемъ, составленнымъ изъ тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, двухъ яицъ, ложки чухонскаго масла, чайной чашки коринки и приправленнымъ сахаромъ, солью и мушкатнымъ орѣхомъ. Начинивъ ягненка, зашить отверстіе, положить почками вверхъ на сковороду или противень, посолить, подлить немного горячей воды и ложку коровьяго масла, поставить въ печь и обжаривать хорошенько, переворачивая съ одной стороны на другую.

19. Жареная курица.

Должно хорошую курицу, очистивъ, обмыть и осторожнѣе отдѣлить кожицу отъ мяса, такъ чтобъ она не прорвалась; потомъ, изрубивъ нѣсколько сваренныхъ

въ крутую яицъ, развести ихъ сырыми яицами, прибавить немного мелко же рубленой зелени петрушки, начинить этою смѣсью курицу между кожею и мясомъ, зашить разрѣзъ и завязать кожу ушей покрѣпче ниткою. Послѣ того положить курицу въ кипятокъ на полчаса; за симъ, вынувъ ее, положить на противень, кругомъ обмазать масломъ и поставить жариться въ печь, при чемъ должно чаще поворачивать ее и мазать масломъ, чтобы хорошенько прожарилась и зарумянилась.

20. Жареная курица по-венѣціянски.

Надрубивъ спинку хорошо очищенной курицы, сплюснуть ее обухомъ поварскаго ножа, обжарить въ кастрюлѣ въ чухонскомъ или коровьемъ маслѣ и смочить бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульономъ; потомъ подложить туда пучекъ душистыхъ поваренныхъ травъ, ползубка чесноку, двѣ гвоздички, по вкусу соли и перцу и варить все это на слабомъ огнѣ. Когда же все сварится, вынь курицу, а отваръ, процѣдивъ и смѣшавъ съ небольшимъ количествомъ стертаго съ мукою коровьяго ма-

сла, уварить хорошенько. За симъ уложивъ курицу на блюдо, которое бы могло выдерживать жаръ, облить ее притотовленнымъ соусомъ и обсыпать двумя столовыми ложками наскобленного хорошаго сыра пармезана; наконецъ, поставивъ блюдо въ вольный жаръ, дать курицѣ хорошенько зарумяниться или обжариться, а соусу почти совсѣмъ выпрѣть.

21. Жареные цыплята.

Зарѣзавъ цыплятъ, положить ихъ на нѣсколько времени въ холодную воду, а вынувъ изъ оной ошпарить, взявъ за головки и начиная шпарить съ ножекъ, но такъ чтобы ихъ не заварить; потомъ положить опять въ холодную воду, чище вымыть и выпотрошить, вынувъ зубы и глаза и отрѣзавъ носики и бородки, отнявъ отъ кишочъ пупочки и печенки, изъ коихъ снять съ пупочковъ перепонку, разрѣзать ихъ пополамъ и вложить въ оба крылушка; ножки должно заправить шпильками, отрубивъ ногти, а отъ почекъ отнять осторожно желчь и вложить ихъ въ ножки. Такимъ образомъ оправленныхъ цыплятъ,

сажая на вертелъ, припускать къ жару, чаще помазывать масломъ и вертѣть безпрестанно до тѣхъ поръ, пока они будутъ готовы.

22. Печеные цыплята.

Очистивъ и оправивъ цыплятъ, разрѣзать каждого на четыре части; обмакивать въ разбитыхъ свѣжихъ яицахъ, обвалить въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или въ толченыхъ сухаряхъ и печь на сковородѣ въ маслѣ.

23. Жареный гусь или утка.

Взявъ хорошаго гуся или утку, очистивъ отъ перьевъ и даже опалить на зажженной бумагѣ отъ волосковъ, а чтобъ очистить копоть и черноту, то должно натирать гуся или утку ржаною мукой, потомъ хорошенько обмыть, положить на противень, немного посолить, и подлить нѣсколько воды въ отвращеніе пригара; за симъ поставивъ въ жарко топлennую печь, переворачивать чаще гуся или утку съ одной стороны на другую и обливать собственнымъ сокомъ.

Примѣчаніе. Иногда начинаютъ гусей

или утокъ бѣлою шинкованною или рубленою капустой также рублеными и съ крошенымъ лукомъ смѣшанными рыжиками или груздями, либо кашею съ яйцами, яблоками, пшенникомъ съ изюмомъ и т. п.; послѣ чего зажаривъ хорошенько до спѣлости, подаютъ къ столу.

24. Жареная дикая утка.

Ошпавъ, ошпаривъ, вычистивъ и выпотрошивъ дикую утку, должно нашпиговать ее хорошимъ шпикомъ или ветчиннымъ саломъ. Между тѣмъ, положивъ въ кастрюлю изрѣзанной въ ломтики ветчины, мелко крошенныхъ луковицъ, цѣльнаго перцу, кореньевъ, лавроваго листа и по вкусу соли, да и самую утку съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, закрыть кастрюлю и поставить въ печь или на плиту, чтобы хорошенько ужарилось; потомъ, вынувъ утку, уложить на блюдо; а къ соусу, прибавивъ поджаренной въ маслѣ муки и краснаго вина, дать прокипѣть ему, наконецъ облить имъ утку и подавать къ столу.

25. Жареный каплунъ.

Очистивъ, выпотрошивъ и заправивъ каплуна, обмазать его коровьимъ масломъ, посолить, положить на противень, накрыть бумагой, подлить немного хорошаго бульона, и поставить въ жаркую печь, чтобы хорошенько каплунъ ужарился, наблюдая однако, дабы жаркое не пригорѣло.

26. Жареная индѣйка.

Сперва должно сварить въ молокѣ рису или сарачинскаго пшена и, остудя его, смѣшать съ мелкою коринкой или двумя сырыми яйцами. Когда начинка сія будетъ готова, тогда оправивъ хорошую индѣйку по обыкновенію, начинить оною индѣйкѣ зобъ, завязать кожу у шеи крѣпко ниткою, посолить обмазать коровьимъ масломъ и поставить индѣйку въ жаркую печь, чтобъ она хорошенько зарумянилась и ужарилась, наблюдая притомъ, если индѣйка довольно жирна, то ее болѣе одного раза масломъ не мазать, а только обливать ее же жаркимъ сокомъ.

Примѣчаніе. Начинка для индѣйки дѣлается деликатнѣе такъ: берутъ тертаго

блага хлѣба или толченыхъ сухарей, два яйца, чашку хорошихъ сливокъ, горсть толченого миндаю, коринки, сахару и чашку топленого коровьяго или чухонскаго масла: все это смѣшиваютъ хорошенько съ прибавленіемъ немного рубленой зелени петрушки или укропа, чтобы вышелъ фаршъ, которымъ и начиняютъ пустую, осторожно отдѣленную отъ мяса кожу, подъ шею индѣйки.

27. Жареные тетерева и рябчики.

Ошипавъ, выпотрошивъ и заправивъ тетеревей или рябчиковъ, обварить ихъ въ кипяткѣ, нашить мелкимъ шпикомъ и жарить на вертелѣ или въ печи; притомъ, если тетерева или рябчики будутъ жариться въ печи, то должно, положивъ ихъ на противень, обмазать коровьимъ масломъ, немного посыпать солью, накрыть бумагою или завернуть ихъ въ бумагу и поставить въ печь, чтобы хорошенько ужарились, но не пригорѣли бы.

28. Жареные тетерева со сливками.

Ошипавъ, выпотрошивъ тетерева, вымыть ихъ, натереть солью и перцемъ и

нашпиговать; потомъ, положивъ на глубо-
кій противень, посыпать солью, прибавить
 $\frac{1}{2}$ фунта масла и обжаривать хорошенько.
Когда же тетерьки ужарятся и зарумяня-
тся, подлить $\frac{1}{2}$ штофа сливокъ и жарить
до спѣлости, чаще обливая сокомъ и пе-
реворачивая со стороны на сторону.

29. Жареные тетерьки съ соусомъ.

Сперва должно ощипать, выпотрошить,
обмыть тетерекъ, натереть ихъ солью, пер-
цемъ и толчеными можжевеловыми ягода-
ми; а между тѣмъ, вскипятить потребное
количество уксусу съ поваренными ко-
реньями, луковницами, лавровымъ листомъ
и гвоздикою, и когда поснѣетъ, облить те-
терекъ этимъ соусомъ, въ которомъ оста-
вить ихъ дня на три, кипятя, впрочемъ,
ежедневно уксусъ и обливая имъ тете-
рекъ. По прошествіи трехъ дней, нашпи-
говать тетерекъ хорошимъ шпикомъ, жа-
рить ихъ на вертелѣ и облить масломъ съ
сказаннымъ уксусомъ. Когда тетерьки со-
всѣмъ обжарятся, уложить ихъ на блюдо,
обложить лимонными кружочками и, при-
бавивъ въ приготовленный соусъ нѣсколь-

ко густыхъ свѣжихъ сливокъ и рубленыхъ сарделей, подавать къ жаренымъ терькамъ.

30. Жареная дичь вообще, т. е. всякая.

Приготовивъ какъ слѣдуетъ для жаркаго дичину (какая есть), именно: рябчиковъ, тетерекъ, куропадокъ и т. п., положить ее на противень, обсыпать немного солью, обмазать кругомъ коровьимъ масломъ, подлить небольшое количество горячей воды и поставить жариться; когда же дичина довольно хорошо пообжарится то, поворачивая ее чаще, обливать густыми сливками или свѣжею сметаной и подавать съ пылу.

31. Жареные голуби съ пуплетомъ.

Ошипавъ, очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ на чисто молодыхъ голубей, должно распластать ихъ по спинкѣ на двое и, положивъ въ кастрюлю съ потребнымъ количествомъ коровьяго масла, обжарить ихъ до полуспѣлости, въ ихъ собственномъ соку. Между тѣмъ взявъ и перемывъ печенки ихъ и пупки, кусочекъ копченаго окорока съ саломъ, простаго луку или шерлоту, горсть

тертаго бѣлаго хлѣба, два сырыхъ яйца, ложку стертаго съ мукой коровьяго масла, часть перцу, толченой гвоздики и мушкатнаго орѣха, все это изрубить мелче, смѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ обмазать голубей толщиною въ палецъ. Потомъ намазавъ бумагу коровьимъ масломъ, обернуть оною каждого голубя и исподоволь дожарить. При подачѣ къ столу бумагу съ голубей должно снять и обсыпать ихъ рубленою зеленью укропа.

32. Жареные голуби въ карбонадѣ.

Когда молодые голуби будутъ очищены и оправлены по вышесказанному (№ 31), то вырѣзать у нихъ хлупы, но не совсѣмъ, а чтобы немного держались и перегнуть хлупы эти наизворотъ; потомъ обжарить голубей до полуспѣлости въ поджаренномъ съ мукою коровьемъ маслѣ, прибавить туда же крошеннаго луку, рубленой петрушки, перцу и соли, наконецъ, смѣшавъ вмѣстѣ тертаго бѣлаго хлѣба или сухарей, перцу и соли, обсыпать голубей этою смѣсью и жарить ихъ до готовности.

Примѣчаніе. Предъ подачею жареныхъ

такимъ образомъ голубей, можно къ соку изъ-подъ нихъ подлить немного лимоннаго соку, вскипятить и облить голубей на блюдѣ.

33. Жареные жаворонки.

Ощипавъ, выпотрошивъ (оставляя только внутри жиръ) и перемывъ хорошенько жаворонковъ, отрѣзать имъ головки и по составъ ножики, положить въ кастрюлю и жарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ, выложивъ жаворонковъ на блюдо, обложить края онаго поджаренными ломтиками бѣлаго хлѣба, а самихъ жаворонковъ облить изъ-подъ нихъ масломъ поджареннымъ съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

34. Жареные дрозды или фазаны.

Ощипавъ, опаливъ на бумагѣ и выпотрошивъ дроздовъ или фазановъ, должно на чисто вымыть ихъ и зашить ниткой; поваривъ слегка въ бульонѣ, наштиговать ихъ и жарить хорошенько на вертелѣ или сковородкѣ, чаще обливая изъ-подъ нихъ масломъ. Когда же дрозды или фазаны совершенно обжарятся, то должно разбить ихъ на штуки, уложить на блюдо и облить ихъ собственнымъ сокомъ.

35. Жареный заяцъ.

Выпотрошивъ зайца, отрѣжь переднюю часть до самаго брюха, разрѣжь его до задней части (чтобы можно было хорошенько вычистить), очисти, сними съ него кожу, нашпигуй и, положи на сковороду съ кускомъ коровьяго масла, мелко изрѣзанными луковицами, перцемъ и солью, жарь его хорошенько, обливая чаще собственнымъ изъ-подъ него сокомъ. Когда же заяцъ совершенно ужарится, то разруби его на части и укладывай на блюдъ такъ, какъ будто бы заяцъ былъ въ прежнемъ видѣ; а между тѣмъ къ соусу изъ-подъ него подлей нѣсколько ложекъ сливокъ, дай прокипеть и облей онымъ зайца.

36. Жареный кроликъ съ приправами.

Взявъ молодаго кролика, очистивъ и выпотрошивъ, разруби его вдоль на двое, отбей обухомъ поварскаго ножа, оберни въ напитанную коровьимъ масломъ бумагу и изжарь хорошенько. Впрочемъ изжареннаго такимъ образомъ кролика должно подавать къ столу въ коровьемъ маслѣ, смѣшанномъ съ солью, перцемъ, рублены и душистыми

поварскими травами и зеленью и (если есть) съ анчоусами.

37. Жаренныя кишки говяжьи или бараньи.

Взявъ говяжьи или бараньи кишки, должно вымыть ихъ хорошенько и начинить гречневыми крупами, которыя обыкновенно разводятъ въ кипяткѣ до такой густоты, чтобы можно было наливать ихъ въ кишки ложкой черезъ воронку; потомъ, наполнивъ кишки, должно завязать ихъ съ обѣихъ сторонъ крѣпко ниткой, обложить ихъ кругомъ говяжьимъ или бараньимъ саломъ и поставить въ печь, чтобъ онѣ хорошенько ужарились.

Примѣчаніе 1-е. Иногда, вмѣсто гречневыхъ крупъ, дѣлаютъ жидкую яичницу съ молокомъ и начиниваютъ кишки, или взбивъ нѣсколько свѣжихъ яицъ, наливаютъ въ нихъ.

Примѣчаніе 2-е. Приготовленныя показаннымъ образомъ кишки подаются обыкновенно ко шамъ изъ кислой капусты; для сего иногда, начинивъ кишки гречневою крупой (какъ выше сказано), варятъ ихъ, разрѣзываютъ кружочками и обжариваютъ на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ.

38. Сальникъ.

Взять телячій или бараній ливеръ, сварить помягче и изрубить на мелко; потомъ прибавить туда чайную чашку гречневыхъ крупъ, три или четыре ложки хорошихъ сливокъ и столько же не снятаго свѣжаго молока, ложку свѣжей сметаны и немного соли. Все это перемѣшать хорошенъко вмѣстѣ и развести сырыми яйцами. Приготовивъ такимъ образомъ начинку, должно разослать въ обмазанной внутри масломъ кастрюлѣ сальникъ, выложить въ него начинку, закрыть сверху тѣмъ же сальникомъ и поставить въ печь, наблюдая, чтобы сальникъ сверху и съ боковъ хорошенъко запекся.

Примѣчаніе. Начинку къ такому сальнику можно дѣлать и проще изъ телячьяго или бараньяго ливера съ лукомъ и яйцами.

39. Жареные грибы.

Перемывъ и перечистивъ грибы (какіе есть), должно сперва обжарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ, обвалявъ ихъ въ мукѣ и пересыпавъ крошенымъ лукомъ и тол-

40. Жареная тыква.

Для сего должно выбрать хорошую спѣ-
лую тыкву, изрѣзать ее въ куски толщи-
ною въ палецъ, немного посолить, обвалять
мукой, положить на сковороду въ растоп-
ленное коровье масло и поставить въ печь,
чтобы хорошенько прожарилась, перевер-
тывая каждый кусокъ тыквы со стороны на
сторону; послѣ того, взявъ нѣсколько свѣ-
жихъ яицъ, разбить ихъ, развести хоро-
шими сливками или свѣжимъ неснятымъ
молокомъ, облить этою смѣсью тыкву и
поставить опять въ печь, чтобы тыква со-
вершенно изжарилась.

41. Жареная спаржа.

Очистивъ и перемывъ спаржу, уровнять
ее толстыми концами, связать, положить въ
горячую воду и дать вскипѣть одинъ только
разъ; потомъ, замѣсивъ крупчатой муки
на пивѣ съ свѣжими яйцами, обмакивать
въ этомъ растворѣ спаржу и жарить въ
коровьемъ маслѣ. При подачѣ къ столу,
уложивъ на блюдо, посыпать сахаромъ.

42. Полевое жареное въ землѣ кушанье для егерей.

Для сего всякая дичь, какая имѣется,

какъ-то: тетерева, рябчики, куропатки, и т. п., вообще всякая полевая птица, должна быть прежде надлежащимъ образомъ ошипана, выпотрошена, очищена и вымыта; потомъ должно вырыть въ землѣ ямку (по величинѣ птицы) глубиною на одну четверть, а шириною въ полъаршина, и въ этой ямкѣ развести огонь, дать горѣть до тѣхъ поръ, пока ямка хорошенько нажжѣтся, и тогда слѣдуетъ выгрести жаръ изъ ямки до чиста вонъ. Послѣ того приготовленную дичь или птицу, посоля внутри и сверху, завернуть въ чистую холстину или въ полотенце, а при недостаткѣ оныхъ въ приличные древесные листы, либо въ тонкую липовую кору, положить въ разженую ямку, накрыть бумагой, завалить землею на вершокъ толщины (но не очень крѣпко), развести на этомъ вторично огонь и дать горѣть ему часа два или болѣе, пока, по предположенію, дичь будетъ готова; наконецъ, сгребя съ ямки жаръ, открой ямку, разверни дичь и, если готова, т.-е. мягка и упрѣла, то подавай кушать

ГЛАВА X.

РАЗНЫЕ САЛАТЫ.

1. Крессъ-салатъ и цикорный салатъ.

Обобравъ хорошенько и промывъ начисто крессъ-салатъ, должно перемѣшать его съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и обложить круто-свареными и на четверо разрѣзанными яйцами.

Примѣчаніе. Точно также дѣлаютъ и цикорный салатъ, только сей послѣдній не обкладываютъ яйцами.

2. Салатъ изъ шинкованной капусты.

Взявъ кочанъ свѣжей (бѣлой или красной) сырой капусты, должно нашинковать ее наподобіе лапши; потомъ, смѣшавъ уксусу, прованскаго масла, сахару, перцу и соли, облить этою смѣсью шинкованную капусту и перемѣшать хорошенько.

3. Салатъ изъ цвѣтной капусты.

У цвѣтной капусты должно сперва очистить твердоватыя кочерыжки и дурные листья, дать полежать ей немного въ холодной водѣ и потомъ сварить въ соленой водѣ, наблюдая только, чтобы не разварилась. Когда же она поспѣетъ, откинуть ее на сито или на рѣшето для стеченія съ нея воды. Послѣ того, смѣшавъ уксусъ, прованское масло и толченый сахаръ вмѣстѣ, облить этимъ уложенную на блюдо капусту.

4. Качанный салатъ со сливками.

Обобравъ отъ другихъ листьевъ, перебивъ и разрѣзавъ на части качанъ капусты, дать ему обсохнуть; потомъ, подливъ туда же нѣсколько ложекъ свѣжихъ сливокъ и немного уксусу, приправить перцемъ, сахаромъ и рубленою зеленью укропа, перемѣшивать все это вмѣстѣ хорошенько и подавать.

5. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистивъ нѣсколько свѣжихъ огурцовъ, парѣзать ихъ на тоненькіе кружечки и по-

сыпать солью; когда же стечетъ съ нихъ сокъ, облить ихъ смѣсью, состоящею изъ уксуса съ прованскимъ масломъ и прибавить немного толченаго горючатаго перцу.

Примѣчаніе. Къ этому салату можно прибавлять для обливанія или смѣшенія съ нимъ и ложку свѣжихъ сливокъ.

6. Свекольный салатъ.

Сваривъ свеклу, должно очистить ее, наръзать тоненькими кружечками, положить въ горшокъ, посыпать изръзаннымъ въ небольшие ломтики шпикомъ, налить репскимъ уксусомъ и, накрывъ горшокъ, хранить до употребленія.

7. Салатъ изъ картофеля съ горчицей.

Очистивъ нѣсколько вареныхъ картофелинъ, изрубить его мелко съ очищенною селедкой и 2 луковицами; прибавить къ нимъ 4 круто-сваренныхъ желтка яичныхъ, растертыхъ съ 2 столовыми ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками сарептской горчицы, толченымъ перцемъ, ложкою каперсовъ, эстрагоновымъ уксусомъ и съ частію репскаго уксуса. Все сіе перемѣшать хорошенько и подавать.

8. Пикули вмѣсто салата.

Для сего берутъ цвѣтной капусты, огурчиковъ, турецкихъ бобовъ, рѣзанныхъ кружечками лимоновъ, очищенныхъ отъ сѣмянъ и изрѣзанныхъ небольшими кусочками арбуза и дыни, луку шерлоту, стручкового перцу, звѣздочками обдѣланныхъ свеклы, моркови и рѣпы; все это наливаютъ въ банкахъ водой пополамъ съ хорошимъ ренскимъ уксусомъ, прибавляютъ соли и сахару (по $\frac{1}{4}$ фунта на ведро жидкости), 4 стручка перцу, 2 столовые ложки горчицы и укропу; даютъ кипѣть на огнѣ полчаса, выливаютъ въ чистую посуду, даютъ отстояться, укладываютъ всѣ специи въ банки и наливаютъ сквозь сито приготовленнымъ рассоломъ. После того закупориваютъ банки, завязываютъ пузыремъ и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ для употребленія.

Примѣчаніе. Подобно пикулямъ, можно къ жаркимъ кушаньямъ подавать вмѣсто салату всякіе соленые и моченые овощи и плоды, какъ то: яблоки, сливы, вишни, барбарисъ, крыжовникъ, смородину, также разные соленые и отварные грибы и проч.

9. Польскій салатъ.

Выбравъ большую хорошую рѣдку, чтобы не была такъ-называемая *стволуха*, берутъ двѣ луковицы и одну нержавую селедку; все это очищаютъ отъ кожи (а селедку и отъ костей), промываютъ на-чисто и разрѣзываютъ на небольшіе кусочки. Потомъ, смѣшавъ реискаго уксусу съ небольшимъ количествомъ перцу и прованскаго масла, обливаютъ селедку съ рѣдкой и лукомъ и подаютъ.

Общее къ салатамъ примѣчаніе. Смотри по описаннымъ здѣсь приготовленіямъ салатовъ, всякій можетъ, по желанію своему, готовить вмѣсто салата, какія угодно вещества съ упомянутыми спеціями.

ОТДѢЛЕНІЕ V.

ГЛАВА XI.

РАЗНЫЯ КАШИ.

1. Гречневая каша и изъ другихъ крупъ.

Вымыть должно крупу гречневую, пшеничную, ячную, овсяную или просяную (какая есть) начисто, перемѣняя часто воду до тѣхъ поръ, пока налитая вода будетъ чиста; потомъ насыпать промытой крупы немного болѣе половины горшка, немного посолить и, наливъ самымъ горячимъ кипяткомъ, вымѣшать хорошенько и поставить въ печь, чтобъ упрѣла. Если кому угодно, чтобы гречневая каша была красная, то, давъ ей довольно упрѣть, опрокинуть горшокъ съ нею къ верху дномъ и оставить въ печи до обѣда.

Примѣчаніе. Всѣ сіи каши подаются къ столу горячія съ коровьимъ, чухонскимъ или сливочнымъ масломъ; а холодныя — со сливками, молокомъ или сметаной.

2. Гречневая каша съ мозгами.

Заваривъ въ горшкѣ крутую кашу, должно выложить ее въ обмазанную внутри масломъ кастрюлю, поставить въ печь и дать хорошенько упрѣть; когда же поспѣетъ, выложи ее изъ кастрюли вмѣстѣ съ пѣнкой, вырѣжь сверху кружкомъ, а кашу изъ середины очисти въ, изруби помельче и поджарь съ обвареннымъ мозгомъ изъ костей или, въ недостаткѣ онаго, съ коровьимъ либо чухонскимъ масломъ; потомъ въ ту пѣнку, въ которой прѣла каша, переложи ее опять, закрой верхнею пѣнкой и подавай.

3. Молочная гречневая каша.

Для сего должно сварить свѣжее не снятое молоко и засыпать его хорошими гречневыми крупами; когда же онѣ разварятся и молоко довольно выкипитъ, долить сливками или свѣжею сметаной и поставить въ вольный духъ, чтобы накипѣла пѣнка.

4. Гречневая каша съ яицами.

Заваривъ въ горшкѣ крутую гречневую кашу, какъ сказано въ № 2, взять бѣлый круглый хлѣбъ, вырѣзать сверху крышку, весь мякишъ изъ хлѣба вынуть, а вмѣсто его наложить туда приготовленную горячую кашу, мелко изрубленною съ вареными яицами и масломъ, накрыть вырѣзанною крышкой и подавать.

5. Юражная каша.

Для сего должно заварить на молокѣ кашу изъ гречневыхъ крупъ, прибавить туда пахтанья, остающагося отъ перетапливанія коровьяго масла, и одинаковое количество пахтанья изъ подъ збитаго масла (называемаго *Юрагой*, отъ чего и каша называется *Юражною*), наблюдая, чтобы каша была не такъ жидка; потомъ поставить ее въ пѣчь и дать хорошенько упрѣть.

Примѣчаніе. Къ столу подаютъ эту кашу горячую съ масломъ.

6. Картофельная каша.

Картофельная крупа, изъ которой готовится картофельная каша, дѣлается

изъ картофельной муки, которую замѣшиваютъ на яицахъ, протирають сквозь рѣшето и сушатъ на солнцѣ. Чтобъ имѣть картофельную кашку, должно, предъ подачею къ столу, вскипятить свѣжее не снятое молоко, всыпать туда потребное количество картофельной крупы и дать прокипятить нѣсколько разъ, мѣшая между тѣмъ веселкою или ложкою.

7. Каша ломтиками.

Для сего должно заварить крупъ (какія есть) на водѣ съ солью, въ крутую кашу, выложить на ровную доску или столъ, и угладить пожемъ: когда же остынетъ, разрѣзать въ продолговатые куски (въ палецъ или въ два толщиною), обвалять ихъ въ нѣсколькихъ взбитыхъ яичныхъ желткахъ и обжарить до красна въ коровьемъ маслѣ.

8. Молочная ячная каша.

Вымывъ на-чисто ячную крупу, сварить изъ нея на молоко крутую кашу; потомъ, простудивъ ее, выложить въ чашку, прибавить двѣ ложки свѣжей сметаны, двѣ же ложки растопленнаго, коровьяго масла и

взбитыхъ бѣлковъ отъ 6 яицъ, и все это перемѣшать хорошенько съ кашею. Послѣ того, вымазавъ кастрюлю или сковороду масломъ, выложить въ нее кашу и поставить въ печь, чтобы хорошенько запеклась.

Примѣчаніе. Каша сія подается къ столу съ растопленнымъ коровьимъ или чухонскимъ масломъ. либо со свѣжею сметаною.

9. Малочная манная каша.

Вскипятивъ свѣжаго хорошаго молока, какъ говорится кухмистерки, до *бѣлаго ключа*, всыпать въ него манныхъ крупъ и мѣшать безпрестанно, чтобы крупа не ссылась комками.

Примѣчаніе. Эту кашу подаютъ къ столу съ масломъ и мелкимъ сахаромъ, иногда же и съ толченою корицею.

10. Гурьевская каша.

Наливъ въ чистую кастрюлю свѣжаго хорошаго молока, должно исподоволь кипятить его, чтобы накипали пѣнки, которыя снимать и откладывать въ сторону, пока пѣнокъ наснимается достаточное количество; потомъ надобно заварить на слив-

кахъ кашу изъ маннѣхъ крупъ, къ которой прибавить по пропорціи сахару и толченой ванили. Когда же каша поспѣетъ, должно выложить ее въ фаянсовую посуду, кладя сперва кашу, потомъ рядъ пѣнокъ, за ними кашу а на кашу пѣнки и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока посудина наполнится до самаго верха; наконецъ, засыпавъ мелкимъ сахаромъ и тертой лимонной цедрой, поставить въ печь, чтобы запеклась до румяности.

Примѣчаніе. При подачѣ къ столу, должно посудину чисто вытереть, обернуть кругомъ салфеткою и поставить на блюдо, или подавать въ рамкѣ, которую дѣлають на блюдо изъ крутаго тѣста, приготовленнаго изъ муки, покруче замѣшанной на яичныхъ желткахъ.

11. Молочная каша изъ рису или сарачинскаго пшена съ изюмомъ.

Вскипятивъ свѣжаго хорошаго молока, должно всыпать въ него чисто-вымытаго рису или сарачинскаго пшена и положить по пропорціи изюму, поставить въ печь, чтобъ упрѣло; потомъ прибавить ложки двѣ

коровьяго масла и дать еще допрѣть хорошенько.

Примѣчаніе. Эту кашу подаютъ къ столу съ масломъ и мелкимъ сахаромъ.

12. Каша съ тыквою.

Очистивъ кожу съ спѣлой тыквы и выбравъ сѣмена, изрѣзать ее кусками и сварить; потомъ, откинувъ ее на рѣшето, чтобы стекла вода, и протеревъ ее сквозь оное, развести кипяченымъ молокомъ и поставить въ печь или на плиту вскипѣть. Послѣ того засыпать пшеномъ, или гречневою крупю, либо какая есть, но не очень густо, опять поставить въ печь, чтобы совсѣмъ упрѣла.

Примѣчаніе. Эта каша подается съ растопленнымъ масломъ.

13. Саламата.

Положивъ въ кастрюлю крупичатой муки или тертаго бѣлаго хлѣба, подлить по немногу сливокъ и молока, а также мелкаго сахару, безпрестанно мѣшая ложкою; потомъ поставить кастрюлю на горящія угля и варить, также помѣшивая. Когда

саламата уварится, то положивъ ее, нѣ-
сколько на блюдо, запечь; послѣ того, вы-
ложивъ на это и всю саламату зарумянить
въ печи.

Примѣчаніе. Это кушанье очень легкое,
здоровое, и даже для выздоравливающихъ
отъ болѣзней весьма полезное.

ГЛАВА XII.

РАЗНЫЕ КАРАВАИ.

1. Каравай изъ кислой опары.

Взять пивной стаканъ свѣжаго неспятаго молока, чайную чашку растопленнаго коровьяго масла, и 10 сырыхъ яицъ; потомъ, смѣшать все это вмѣстѣ, прибавить муки, чтобъ вышло не густое тѣсто, прилить полную ложку хорошихъ дрожжей, взмѣшать, накрыть плотнѣе и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто взошло. Тогда мѣшать его $\frac{1}{4}$ часа деревянною ложкою или веселкою, положить коринки или кишинецу и дать еще взойти тѣсту до 2-хъ разъ, мѣшая всякій разъ хорошенько. Послѣ того, вымазавъ внутри масломъ и обсыпавъ толчеными [сухарями] кастрюлю, выложить въ

нее тѣсто и поставить въ печь, чтобъ уpekлось.

2. Каравай изъ проса, рису, сарачинскаго пшена или изъ манныхъ крупъ.

Заваривъ кашу изъ крупъ, пшена рису (что есть) на молоко, должно остудить ее; потомъ, отдѣливъ отъ нѣсколькихъ яицъ бѣлки смѣшать желтки съ кашею, которую размять хорошенько отъ комковъ, прибавить коровьяго масла, для вкуса коринки и немного толченаго сахару. — Послѣ того взбить отдѣльные бѣлки и опять смѣшать все вмѣстѣ. Наконецъ, обмазавъ коровьимъ масломъ и обсыпавъ толчеными сухарями внутри формы или кастрюли, выложить въ нее кашу и дать въ печи upечься.

3. Каравай изъ творогу.

Положивъ съ вечера подъ гнетъ свѣжій творогъ, чтобы вытекла изъ него сыворотка, должно утромъ протереть его сквозь рѣшето, развести яйцами, прибавить коровьяго масла, немного соли и перемѣшать все хорошенько; потомъ выложить въ фор-

му или въ кастрюлю и поставить въ горячую печь, наблюдая притомъ, чтобы каравай не перспекся.

4. Каровай изъ лапши.

Для сего должно приготовить тѣсто какъ для обыкновенной лапши и парѣзать его мелко, вскипятить въ водѣ и откинуть на сито, чтобы стекла вода; потомъ, взявъ свѣжихъ яицъ, отдѣлать бѣлки, а желтки смѣшать съ кускомъ коровьяго масла (которое сперва должно растирать ложкою, пока побѣлѣетъ), взбить бѣлки и перемѣшать все это хорошенько вмѣстѣ съ лапшою, выложить въ форму, обмазанную внутри масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставить въ печь, чтобы каравай упекся.

5. Лапшевникъ.

Сперва помелче накрошенной лапши должно потребное количество положить въ горячее сало и опять ее выбрать вонъ прежде, нежели она начнетъ темнѣть; потомъ выложить лапшу на блюдо съ высокимъ краемъ, налить сметаны, посыпать саха-

ромъ и запечь въ вольномъ духу или въ кастрюлѣ подѣ желѣзною крышкою, чтобъ огонь дѣйствовалъ снизу и сверху.

Примѣчаніе. Всѣ описанные караваи подаются къ столу съ мелкимъ сахаромъ, а къ лапшевнику подаютъ и толченую корицу.

6. Тыковникъ.

Заваривъ на молоко изъ просяныхъ крупъ кашу, должно выложить ее въ чашку и смѣшать съ кашею нѣсколько яицъ и разваренную протертую сквозь сито тыкву; потомъ, выложивъ въ форму или кастрюлю, вымазанную внутри коровьимъ масломъ, запечь въ горячей печи до готовности.

Примѣчаніе. Къ столу подается тыковникъ съ хорошимъ молокомъ или сливками, а иногда и съ сахаромъ.

ГЛАВА XIII.

КЛЕЦКИ, МАКАРОНЫ, ОЛАДЫИ, ВАФЛИ И БЛИНЫ.

1. Обыкновенныя клецки.

Замѣсивъ изъ муки на водѣ тѣсто, посолить немного, прибавить 2 сырыхъ яйца и столовую лужку растопленнаго коровьяго масла; все это мѣшать или взбивать хорошенько до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ окажутся пузыри.

Примѣчаніе. Такія клецки пускаются съ ложки въ горячіе супы и похлебки не долго предъ подачею къ столу.

2. Молочныя клецки.

Смѣшавъ по чайной чашкѣ крупичатой муки, молока и растопленнаго масла, при-

бавить къ нимъ 3 яйца и взбить хорошенько все вмѣстѣ; потомъ варить и размѣшивать тѣсто на огнѣ до тѣхъ поръ, пока оно будетъ отставать отъ ложки. Затѣмъ давъ ему остынуть, прибавить еще два сырыхъ яйца и взбивать въ одну сторону.

3. Клецки съ дрожжами.

Взбивъ $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго растопленнаго масла съ 5-ю сырыми яйцами, прибавить по чайной чашкѣ свѣжихъ сливокъ и хорошихъ дрожжей, немного сахара, мушкатнаго цвѣту, соли и муки въ такомъ количествѣ, чтобы вышло крутое тѣсто; потомъ, накатавъ изъ сего тѣста небольшихъ клецокъ, дать имъ немного взойти, а послѣ того пускать ихъ въ кипятокъ, въ которомъ бы онѣ могли плавать. Когда же клецки поспѣютъ, т. е. когда тѣсто ихъ не будетъ приставать къ соломенкѣ, тогда, вынувъ ихъ на блюдо, облить растопленнымъ коровьимъ масломъ и подавать.

4. Молочныя клецки изъ бѣлаго хлѣба.

Очистивъ отъ корки потребное количе-

ство бѣлаго хлѣба, смочить его въ горячемъ молокѣ и отжать; потомъ, взбивъ $\frac{1}{4}$ фунта растопленнаго коровьяго масла съ 6-ю сырыми яйцами, прибавить солью и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавить размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, а если нужно и нѣсколько муки, все это смѣшать хорошенько вмѣстѣ и пускать ложкою въ соленую воду, варить ихъ немного и подавать такія клецки къ столу съ поджареннымъ масломъ.

5. Клецки изъ тертаго бѣлаго хлѣба.

Взбивъ 2 столовыя ложки растопленнаго коровьяго масла съ 4 сырыми яйцами, прибавить немного соли, сахару, мушкатнаго цвѣту, кориинки и столько тертаго бѣлаго хлѣба, чтобы вышло тѣсто, изъ коихъ и дѣлать клецки.

6. Клецки изъ сметаны.

Смѣшавъ 3 штофа сметаны съ 2 штофами молока, варить ихъ, пока свернутся на подобіе сыра, откинуть на рѣшето для стеченія воды и остудить; потомъ, растеревъ эту смѣсь руками, прибавить къ ней

соли, полштофа густыхъ сливокъ, 8 свѣжихъ яицъ и столько муки, чтобы вышло тѣсто, изъ коего, накатавъ продолговатыхъ клецокъ, варить ихъ въ соленой водѣ и подавать къ столу съ поджареннымъ масломъ.

7. Картофельныя клецки.

Для сего должно растереть достаточное количество очищенныхъ вареныхъ картофелинъ и остудить; потомъ, обжаривъ нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба въ коровьемъ маслѣ, смѣшиваютъ съ тертымъ картофелемъ, прибавляютъ 6 яицъ, чашку сливокъ, немного соли и столько муки, чтобы было довольно густо. Послѣ того, накатавъ продолговатыхъ изъ сей смѣси клецокъ, обсыпать толчеными сухарями или тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и обжарить въ маслѣ.

Примѣчаніе. Такія клецки подаются съ поджареннымъ масломъ и луковицами.

8. Миндальныя клецки.

Для сего должно истолочь въ ступкѣ $\frac{1}{4}$ фунта обвареннаго и очищеннаго сладкаго миндаля и 10 миндалинъ горькихъ,

смѣшать съ ними 4 сырыхъ яйца, 2 ложки толченаго сахару, двѣ же ложки растопленнаго чухонскаго или коровьяго масла и золотниковъ 15 толченыхъ сдобныхъ сахарей; отъ смѣшенія всего этого вмѣстѣ выйдетъ тѣсто, изъ котораго должно накатать клецокъ и обжарить ихъ на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ до румяности.

9. Сибирскіе пельмени.

Должно взять потребное количество мякоти хорошей говядины и наръзаннаго луку по пропорціи, изрубить очень мелко, приправить перцемъ и солью и все это хорошенько перемѣшать; потомъ, смѣшавъ два свѣжихъ яйца съ чайною чашкой воды, прибавить по вкусу соли, и замѣсить изъ этого крутое тѣсто, какъ для лапши, которое должно раскатать въ тонкіе листы, наръзать небольшими четвероугольниками, т. е. квадратцами или небольшими кружками посредствомъ стакана и на каждый квадратецъ или кружокъ класть приготовленную начинку, защипать ихъ и откладывать на сито или рѣшето. Послѣ того, процѣдивъ говяжій бульонъ, поставить на

огонь и, когда онъ закипитъ, класть въ него пельмени, давая ему съ ними прокипѣть ключемъ раза два. Пельмени должно варить предъ подачею къ столу; ибо имъ ненужно упрѣвать.

Примѣчаніе. Пельмени можно варить и просто въ немного посоленной водѣ, но они не будутъ такъ вкусны. Эти пельмени въ Сибири составляютъ одно изъ любимѣйшихъ блюдъ. Зимой заморозивъ ихъ, часто берутъ ихъ тамъ съ собою въ дальнюю дорогу и гдѣ нѣтъ готоваго кушанья, то стоитъ только вскипятить воды съ солью, положить въ нее пельменей и чрезъ полчаса будетъ готово вкусное и сытное кушанье.

10. Пельмени другимъ манеромъ.

Начинка для сихъ пельменей, бывающая вкуснѣе говяжей, состоитъ изъ свѣжей, хорошей, мягкой, не жирной свинины, которую бьютъ или рубятъ ножомъ до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается тѣсто-подобною массою; причемъ, во время рубленія оной, прибавляютъ къ ней самыхъ густыхъ сливокъ, немного толченаго перцу и по вкусу

соли. Изъ приготовленной такимъ образомъ начинки и изъ готоваго, какъ обыкновенно, тѣста (см. № 9) дѣлають пельмени и варятъ ихъ въ мясномъ бульонѣ.

Примѣчаніе. Такія пельмени подаютъ къ столу, вмѣсто подливки, съ бульономъ, къ которому по желанію прибавляють уксусу и перцу.

11. Какъ дѣлать макароны.

Для приготовленія домашнихъ макаронъ, должно замѣсить крутое тѣсто изъ 3-хъ свѣжихъ яицъ, 2-хъ чайныхъ чашекъ густыхъ сливокъ и достаточнаго количества хорошей муки, раскатать тонкимъ листомъ и оставить полежать такъ нѣсколько времени, потомъ скатать его, вырѣзать длинныя полосы и высушить для употребленія.

12. Вареные макароны.

Сваривъ потребное количество макаронъ въ какомъ либо хорошемъ бульонѣ съ солью и перцемъ до тѣхъ поръ, пока они будутъ свободно уступать давленію пальца, должно вынуть ихъ и дать на рѣшетѣ отсыкнута отъ воды; послѣ того по-

ложить на блюдо слой коровьяго масла, потомъ слой тертаго хорошаго сыра, а на него слой макаронъ и продолжать такъ класть слой за слоемъ; послѣдній же слой долженъ быть изъ макаронъ, который надобно усыпать тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смѣшаннымъ съ тертымъ же сыромъ. За симъ смочить все это растопленнымъ коровьимъ масломъ, поставить блюдо на горячую золу, накрыть противнемъ и дать макаронамъ зарумяниться.

13. Миндальные макароны.

Смѣшавъ $\frac{1}{2}$ фунта мелко-толченаго въ ступкѣ миндаля съ 2-мя сырыми яйцами полфунтомъ муки и сахаромъ, чтобъ вышло крутое тѣсто, должно скатать его и нарѣзать макаронъ; потомъ, поставя макароны въ горячую печь, подложить подъ нихъ пропускную бумагу, дабы они вбирали въ себя масло, и запечь до румяности.

Примѣчаніе. Къ этимъ макаронамъ подается молочный супъ съ корицею и сахаромъ.

14. Пудингъ, изъ макаронъ.

Положивъ на полштофа хорошихъ сливокъ полную горсть макаронъ, сварить ихъ и остудить; потомъ, выложивъ ихъ въ кастрюлю, прибавить полную ложку коровьяго масла, 8 свѣжихъ яицъ, коринки и сахару, немного молока и муки столько, чтобы смѣсь вышла густою; за симъ поставить въ печь и дать упечься.

Примѣчаніе. Пудингъ этотъ подается съ соусомъ *санбаленомъ* или *сабайнномъ* (см. глав. VII. № 60).

15. Тѣсто для оладьевъ и для вафель.

Должно взять отъ пяти яицъ одни желтки, положить въ нихъ столовую ложку перетопленнаго коровьяго масла и взбивать ихъ, пока сдѣлаются густы; потомъ прибавить ложку мелкаго сахару, стаканъ свѣжихъ густыхъ сливокъ по пропорціи крупчатой муки и взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать все это вмѣстѣ хорошенько такъ, чтобы изъ этого вышло тѣсто.

16 Кислая оладья.

Изъ приготовленной съ вечера по обыкновенію опары должно по утру замѣсить

оладьи и дать имъ хорошенько выкиснуть; иногда же въ опару можно подложить 3 или 4 свѣжихъ яйца и ложки 2 или 3 растопленного коровьяго масла и взбить все это мутовкою. Когда тѣсто будетъ такимъ образомъ готово, то, разгоряча на сковородкѣ масло, должно захватывать ложкою тѣсто, выкладывать на сковородку и обжаривать въ маслѣ.

17. Тонкія Оладьи.

Для сего должно взбить 1 столовую ложку топленнаго коровьяго масла и 3 сырыхъ яйца съ штофомъ хорошаго пива, полштофомъ воды и немного солью и прибавить столько муки, чтобъ сдѣлалось жидкое тѣсто, изъ котораго и печь оладьи, по обыкновенію, на сковородѣ въ маслѣ.

18. Оладьи изъ риса или изъ манныхъ крупъ.

Заваривъ на молокѣ крутую кашу изъ риса или изъ манныхъ крупъ, должно во время топки положить въ нее небольшой кусокъ коровьяго масла; потомъ, выложивъ готовую кашу на блюдо, простудить, развести по пропорціи яйцами и молокомъ,

какъ жидковатое тѣсто, и печь оладьи въ маслѣ.

19. Оладьи съ миндалемъ.

Взбивъ два свѣжихъ яйца съ 3 столовыми ложками сахару, прибавить къ нимъ штофъ густыхъ сливокъ, немного соли, 6 ложекъ муки и мелко-толченаго миндаля по пропорціи, все это перемѣшать хорошенько и изъ этой смѣси печь оладьи по обыкновенію.

20. Оладьи изъ творогу.

Для сего должно протереть сквозь рѣшето потребное количество свѣжаго творогу, прибавить на каждый фунтъ его по небольшой горсти крупчатой муки или толченыхъ сухарей, развести ни густо ни жидко свѣжими сырыми яйцами и небольшимъ количествомъ молока; потомъ, смѣшавъ все это хорошенько, печь на сковородѣ въ маслѣ.

Примѣчаніе. Оладьи сіи подаются къ столу горячими, посыпанныя мелкимъ сахаромъ.

21. Оладьи картофельныя.

Протеревъ сквозь рѣшето разваренный

и очищенный картофель, посолить его по вкусу, развести сырыми яйцами и печь по обыкновенію въ маслѣ.

22. Оладьи изъ блиновъ.

Напекши обыкновенныхъ пшеничныхъ блиновъ (*смотри ниже*), обмазать каждый изъ нихъ свѣжимъ творогомъ, стертымъ съ сырыми яйцами; потомъ по три такихъ блинца складывать вмѣстѣ и свертывать трубочку, которую, разрѣзавъ на равные куски или части, обмакивать каждый кусокъ въ збитыхъ яйцахъ и обжаривать въ коровьемъ маслѣ.

23. Англійскія оладьи.

Взбивъ полфунта топленого чухонскаго масла съ 8 сырыми желтками, 2 чайными чашками муки и полштофомъ густыхъ сливокъ, должно поднять еще 7 яичныхъ желтковъ и прибавить туда же; смѣшавъ все эго хорошенько, печь оладьи на сковородкѣ безъ масла, обжаривая только съ одной стороны и посыпая сахаромъ.

24. Французскія оладьи.

Разваривъ въ молоко потребное количе-

ство крупчатой муки, пока выйдетъ крутое тѣсто, должно растирать это тѣсто на однихъ яичныхъ желткахъ, такъ чтобы вышелъ жидковатый растворъ, который, пуская съ ложки въ кипячее масло, жарить.

25. Берлинскія Оладьи.

Замѣсивъ тѣсто изъ штофа кипяченаго молока, полфунта растопленнаго коровьяго масла, столовой ложки дрожжей, чайной чашки сахару, двухъ яичныхъ желтковъ и столько муки, чтобы тѣсто могло раскатываться; должно раскатать его толщиною въ мизинецъ, накладывать на него кучками какого-либо варенья, накрыть тѣстомъ, вырѣзать каждую кучку стаканомъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось на нихъ тѣсто, и тогда печь на сковородкѣ въ маслѣ.

26. Оладьи съ яблоками.

Приготовивъ для сего особенное тѣсто (см. № 15 сей статьи), взять очищенныхъ отъ кожи свѣжихъ кислыхъ яблокъ, изрѣзать ихъ кружками, вынуть вонъ сѣмечки и обмакивая или обвертывая (если густо)

въ тѣсто, печь на сковородкѣ въ кипячемъ маслѣ.

Примѣчаніе. Такія оладьи пекутъ не задолго предъ подачею къ столу или во время самаго стола и подавать ихъ должно горячія съ мелкимъ сахаромъ.

27. Оладьи съ духами или пряностями.

Взбивъ вмѣстѣ 2 стакана хорошей сметаны и 4 сырыхъ яйца, прибавить къ нимъ сахару, корицы или мелко натертаго мускатнаго орѣха, просѣянныхъ сквозь частое сито, и потребное количество крупчатой муки, должно все это хорошенько смѣшать и жарить на сковородкѣ оладьи съ кипячимъ масломъ.

28. Вотрушки.

Сдѣлавъ изъ сдобнаго тѣста (см. Гл. VI. 1—4, 5) лепешки, положить на нихъ толстый слой стертаго съ яйцами свѣжаго творогу; потомъ края лепешекъ заворитить и защипать, чтобы вышли окрай, удерживающіе въ себѣ творогъ. Наконецъ такія лепешки съ окрайнами ставятъ въ печь и даютъ хорошенько пропечься до румяности.

29. Драчена.

Выпустивъ нѣсколько свѣжихъ яицъ, бить ихъ ложкою или мутовкою съ полчаса времени прибавить $\frac{1}{2}$ фунта крупичатой муки и $\frac{1}{8}$ фунта мелкаго сахару, смѣшать хорошенько, подливая по немногу сливокъ, впрочемъ не болѣе одного стакана; потомъ опять бить эту смѣсь еще полчаса времени и наконецъ, растопивъ коровьяго масла на глубокой сковородкѣ, вылить на нее всю смѣсь вдругъ и поставить въ печь, чтобы драчена хорошо испеклась.

30. Молочныя вафли.

Для приготовленія сихъ вафлей, вспѣниваютъ 2 столовыя ложки растопленнаго коровьяго масла, подливая къ нему мало по малу 10 яичныхъ желтковъ, прибавляютъ къ тому чайную чашку мелкаго сахару, нѣсколько толченаго кардамону, 8 ложекъ крупичатой муки и разводятъ все это въ $\frac{3}{4}$ штофа кипяченаго молока, чтобы вышло жидко-густоватое тѣсто; потомъ взбиваютъ 8 яичныхъ бѣлковъ, смѣшиваютъ съ тѣстомъ, бьютъ оное еще полчаса времени и наконецъ, наливая на вафельную доску, поджариваютъ.

31. Сливочныя вафли.

На штофъ хорошихъ сливокъ полагается для сего одна столовая ложка топленого коровьяго масла, 12 свѣжихъ яицъ, нѣскольکو сахару: мушкатнаго орѣха и столько муки, чтобъ вышло довольно густое тѣсто, изъ коего и печь вафли.

32. Рисовыя вафли.

Сперва должно сварить въ молокѣ полфунта рису; потомъ, прибавить полфунта растопленнаго масла, 5 свѣжихъ яицъ, двѣ столовыя ложки хорошихъ дрожжей, 1 фунтъ крупичатой муки, стаканъ густыхъ сливокъ и нѣсколько соли, дать взойти въ тепломъ мѣстѣ и печь вафли.

Примѣчаніе. При подачѣ къ столу эти вафли посыпаютъ мелкимъ сахаромъ съ толченою корицею.

33. Сахарныя вафли.

Взбивъ 6 яицъ съ 16 столовыми ложками мелкаго сахара, должно прибавить полфунта хорошей крупичатой муки, $\frac{1}{4}$ фунта топленого чухонскаго масла и не много кардамону, замѣсить по обыкновенію тѣсто и изъ него поджаривать вафли.

34. Тѣсто для гречневыхъ блиновъ.

Взявъ съ вечера хорошей гречневой муки, обваривъ ее кипяткомъ, дать постоять часъ времени, а потомъ развести муку горячею водою до надлежащей пропорціи; послѣ того, давъ остынуть, когда это будетъ тепло какъ парное молоко, положить потребное количество хорошихъ дрожжей и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара поднялась. Поутру должно отбавить часть опары, замѣсить ее, и, когда опара вновь взойдетъ, развести оную оставшеюся опарой, посолить и дать еще взойти опарѣ. Потомъ печь на сковородкѣ блины.

35. Блины гречневые на пшеничной опарѣ.

Съ вечера должно изъ хорошей крупичатой муки сдѣлать на теплой водѣ опару, а поутру замѣсить эту опару гречневою мукой и дать ей подняться раза два или три; потомъ обварить кипяткомъ или вскипяченнымъ молокомъ, мѣшая безпрестанно, чтобы не было комковъ, и такимъ образомъ разводить кипяткомъ или горячимъ молокомъ до густоты тѣста, дать подняться, посолить и печь блины по обыкновенію.

36. Блины сдобные.

Приготовивъ тѣсто, какъ для гречневыхъ блиновъ на пшеничной опарѣ (см. № 35), прибавить къ ней по вкусу немного соли, по пропорціи яицъ и коровьяго масла и все это смѣшать хорошенько, дать еще взойти и потомъ печь блины.

Примѣчаніе. Вообще всѣ скоромные гречневые и пшеничные блины подаются къ столу съ топленнымъ чухонскимъ или коровьимъ масломъ, со сметаной, зернистою икрой, семгой, маслинами. Когда же пекутъ ихъ, то подсыпаютъ къ нимъ мелкоизрубленныхъ круто-варенныхъ яицъ или намазываютъ смѣсью творога съ сырыми яйцами.

37. Блины молочные.

Смѣшавъ хорошенько пять или шесть сырыхъ яицъ съ бутылкой свѣжаго молока, прибавить $\frac{3}{4}$ фунта крупичатой муки и немного соли, и печь изъ этого тѣста блины, наливая его понемногу ложкой на сковородку, такъ чтобы блины были тонки почти какъ листъ писчей бумаги. Когда всѣ блины изъ приготовленнаго раствора

будутъ испечены, то, обрѣзавъ подгорѣлыя края, намазать каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо и уложивъ въ кастрюлю или на сковородку (обмазавъ прежде изнутри масломъ), поставить на плиту или въ жаркую печь, чтобъ обжарились, и подавать къ столу горячими.

Примѣчание. Такіе блины подаются съ мелко-изрубленными яйцами и сахаромъ или съ какимъ-либо ягеднымъ вареньемъ.

38. Блины съ творогомъ.

Сперва должно напечь молочныхъ блиновъ (см. № 31); потомъ, протеревъ сквозь рѣшето достаточное количество свѣжаго творогу, смѣшать его съ сырыми яйцами и такимъ образомъ, намазывая этимъ творогомъ блины, должно загнать ихъ прежде съ четырехъ сторонъ, а послѣ перегнуть вдвое; наконецъ обжаривать ихъ на сковородкѣ въ маслѣ, переворачивая съ одной стороны на другую, и подавать къ столу горячими.

Примѣчаніе. Эти блины при подачѣ посыпаются сахаромъ.

39. Блины красные.

Поставивъ опару изъ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ хорошей крупчатой муки съ полустаканомъ свѣжихъ дрожжей и съ такимъ же количествомъ молока, дать ей взойти, а потомъ, распутивъ $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла и десятокъ яицъ, отбить бѣлки на блюдо, а желтки съ масломъ положить въ опару; притворить опять $2\frac{1}{2}$ фунтами муки и прибавить по пропорціи молока. Когда тѣсто хорошо поднимется, то бѣлки поднять, положить туда же и, прибавивъ по вкусу соли, печь блины на маленькихъ сковородкахъ, подсыпая коринки, мелко-изрубленныхъ круто-вареныхъ яицъ или какъ кому угодно.

40. Блины морковные, свекольные или картофельные.

Очистивъ потребное количество моркови, свеклы или картофелю (изъ чего угодно готовить блины), положить въ кастрюлю, налить молокомъ и упарить на огнѣ такъ, чтобы вещества сіи были совсѣмъ мягки; потомъ молоко слить, а морковь или другое что протереть сквозь сито и, положи

по полуфунту чухонскаго масла и ман-ныхъ крупъ, дать остунуть; послѣ того, прибавивъ туда же десятокъ яичныхъ желтковъ со взбитыми бѣлками, по вкусу соли и сахару, смѣшать хорошенько все вмѣстѣ и наконецъ печь блины на маленькихъ сковородкахъ.

41. Блины пшениные.

Разваривъ въ молоко 2 фунта хорошо промытаго сарачинскаго пшена, протереть его сквозь сито, подложить къ нему по пропорціи свѣжихъ дрожжей и 2 фунта крупичатой муки и развести теплымъ молокомъ. Когда опара эта поднимется, то положить въ нее $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, по вкусу соли и отъ десятка яицъ одни только желтки, а бѣлки отнять на блюдо. Когда же тѣсто будетъ готово, тогда, взбивъ бѣлки, смѣшать ихъ съ тѣстомъ и печь блины на маленькихъ сковородкахъ.

42. Блины съ рисомъ или съ смоленскими крупами.

Сперва должно напечь молочныхъ блиновъ (см. № 37), потомъ сварить густую кашу изъ риса или изъ смоленскихъ крупъ

и во время варенія каши положить въ нее добрый кусокъ коровьяго масла, по каши не мѣшать, а дать ей кипѣть по немногу. Когда каша будетъ готова, выложить ее на блюдо, остудить, положить въ нее коринки и сахару. За симъ должно взять форму или кастрюлю, вымазанную масломъ, обложить ее внутри кругомъ блинами; потомъ положить въ нее намащенные блины, пересыпая каждый блинъ кашей изъ риса или изъ смоленскихъ крупъ. Когда такимъ образомъ всѣ блины укладутся, то покрыть сверху двумя или тремя жирно намащенными блинами, поставить въ печь, чтобъ ужились и подавать горячими.

43. Блины яблочные.

Сперва должно испечь десятокъ кислыхъ яблочковъ помягче и протереть сквозь сито; потомъ, поставивъ опару изъ 2 фунтовъ крупчатой муки съ молокомъ и дрожжами, дать ей въ тепломъ мѣстѣ подняться, а тогда положить въ опару протертые яблоки и $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, притворить опять 2 фунтами муки, прибавить 8 свѣжихъ яицъ и обтертой на сахаръ ли-

монной цедры; все сіе взбить хорошенько вмѣстѣ, развести по пропорціи густыми сливками и печь.

44. Блины изъ сладкихъ кореньевъ.

Очистивъ и перемывъ 2 фунта кореньевъ (петрушки, сельдерея и т. п.), положи ихъ въ кастрюлю, развари въ молокѣ и протри сквозь сито, а между тѣмъ поставь опару изъ 2 фунтовъ крупичатой муки и изъ одной рюмки хорошихъ дрожжей и изъ теплаго молока по пропорціи и когда эта опара взойдетъ, подложи къ ней $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла и желтковъ изъ 8 яицъ (отнявъ бѣлки), прибавь по пропорціи лимонной цедры, сахару и немного соли; потомъ притвори крупичатою мукой, прилей молока и сдѣлай тѣсто какъ для обыкновенныхъ блиновъ. Наконецъ, взбивъ отпятаые отъ яицъ бѣлки, смѣшай съ тѣстомъ и пеки блины.

ГЛАВА XIV.

РАЗНЫЯ МОЛОЧНЫЯ И ЯИЧНЫЯ КУШАНЫЯ.

1. Миндальный творогъ.

Взять чистаго рыбьяго клею мелко нарѣзать его не болѣе одной горсти, положить въ кастрюлю, налить водой такъ, чтобъ она только покрыла клей и дать нѣсколько времени постоять; потомъ исподоволь варить его, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣлъ, и когда хорошо разварится, процѣдить или прожать сквозь волосяное частое сито. Между тѣмъ поставить на плиту въ особой кастрюлѣ полтора штофа хорошаго прѣснаго молока, а когда начнетъ кипѣть, то положить въ это молоко 4 хорошихъ горсти мелко толченаго миндаля, нѣсколь-

ко сахару, немного соли и процѣженный выше приготовленный рыбій клей; все это, смѣшавъ хорошенько, опять варить, безпрестанно мѣшая. Послѣ того, снявъ съ огня, дать остыть, вылить въ форму и застудить какъ студень.

Примѣчаніе. Подается къ столу съ бѣлымъ винограднымъ виномъ, подслащеннымъ сахаромъ.

2. Яичное молоко.

Сперва должно поставить на огонь въ кастрюлѣ двѣ кружки хорошаго молока. Между тѣмъ, смѣшавъ хорошенько небольшое количество крупчатой муки съ двумя сырыми яйцами, прибавить еще два свѣжихъ яйца, прилить немного молока и взбить. Когда же поставленное прежде на огонь молоко начнетъ кипѣть, то смѣсь изъ муки съ яйцами, взбивая съ коровьимъ масломъ, приливать по немногу въ кипящее молоко и исподоволь варить довольно времени, безпрестанно мѣшая. Наконецъ, снявши съ огня, остудить.

3. Яичный сыръ или творогъ.

Взбивъ хорошенько 10 или 12 сырыхъ

яиць съ тремя стаканами хорошаго свѣжаго молока, вылить въ жестяную посуду или въ кастрюлю и поставить въ холодную воду; потомъ, выпувъ изъ воды и не накрывая, поставить на огонь. Когда же молоко съ яйцами начнетъ нѣсколько густѣть, снять съ огня; тогда остатокъ молока ссядется самъ собою. За симъ влить его въ форму съ развареннымъ и полосками нарѣзаннымъ миндалемъ. Когда же должно будетъ подавать яичный сыръ къ столу, патыкать въ него миндалю и изюму и обсыпать толченою съ сахаромъ корицей.

4. Холодный молочный супъ.

Сваривъ $\frac{1}{2}$ штофа хорошаго молока съ чайною чашкой мелкаго сахара, тертою лимонною коркой и розовою или померанцевою водою, должно взбить 8 яичныхъ желтковъ и 2 цѣлыхъ яйца, смѣшать съ молокомъ, налить на блюдо и безпрестанно размѣшивая, остудить. Потомъ, вспѣнивъ полштофа густыхъ сливокъ съ двумя ложками сахару, накладывать пѣну на холодное молоко и подавать къ столу.

5. Молочная лапша.

Приготовивъ лапшу обыкновеннымъ образомъ (см. Глава V. № 5), палить ее вскипяченнымъ молокомъ и еще подварить, прибавя нѣсколько сахару.

6. Молочный варенецъ.

Взявъ цѣльнаго, особенно вечерняго молока, смѣшать и поставить въ вольный духъ, пока подернется пѣнкой, которую должно погрузить въ молоко и мѣшать, повторяя это нѣсколько разъ: ибо чѣмъ болѣе окажется пѣнокъ, тѣмъ варенецъ будетъ вкуснѣе; когда же молоко уварится до красна, вынуть его изъ печи, дать остынуть и поставить въ погребъ на ледъ.

7. Квашеный варенецъ.

Когда варенецъ, приготовленный какъ описано выше (№ 6), будучи вынутъ изъ печки, остынетъ до теплоты парнаго молока, то взять, смотря по его количеству, ложку или болѣе свѣжей сметаны, положить въ варенецъ, размѣшать и поставить въ тепло мѣстѣ; когда же варенецъ сядетъ, вынести его въ погребъ на ледъ.

Примѣчаніе. Въ лѣтнее время года, особенно въ жаркіе дни, это кушанье пріятно и здорово.

8. Сливочный кисель.

Смѣшавъ хорошенько штофъ разогрѣтыхъ густыхъ сливокъ съ 2 столовыми ложками крупчатой муки и 2 же ложками розовой воды, 2 чашками мелкаго сахару, горстью промытой коринки и 10 взбитыми яичными бѣлками, должно вскипятить постепенно на умѣренномъ огнѣ до густоты киселя, вылить на блюдо, обсыпать цедрой и подавать горячій или холодный.

9. Яичный кисель.

Взбивъ десятокъ яичныхъ бѣлковъ, смѣшать ихъ хорошенько со штофомъ свѣжаго молока, съ розовою водою, сахаромъ и солью; потомъ продолжать взбивать всю эту смѣсь на умѣренномъ огнѣ до разгоряченія и наконецъ, выливъ на блюдо, обсыпать толченою корицей.

10. Яйца варенныя въ смятку.

Чтобы сварить яйца въ смятку по надлежащему, довольно поддержать ихъ въ ки-

пячей водѣ только 4 или 5 минутъ, на-
блюдая притомъ, чтобъ яйца были совер-
шенно покрыты водой.

11. Печенныя яйца съ сыромъ.

Обложивъ сковороду кусочками коровья-
го масла, посыпать горстью тертаго сыра
пармезану и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, вы-
лить на это полгора десятка свѣжихъ яицъ,
наложить опять кусочковъ масла, опять
обсыпать тертымъ сыромъ и хлѣбомъ и на-
крыть крышкой съ кастрюли, на которую
наложить горячихъ угольевъ; а самую ско-
вороду на угольный жаръ, и печь до го-
товности.

12. Яйца выпускныя.

Наливъ въ кастрюлю воду съ солью и
небольшимъ количествомъ уксуса, поста-
вить на огонь и когда она закипитъ,
уменьши нѣсколько огонь, а воду содер-
жи въ безирестанномъ кипѣнн. — Потомъ
разбей яйца о край кастрюли и, не раз-
рывая желтковъ, спусти ихъ легонько по-
требное количество въ кастрюлю, сколько
величина оной помѣстится имъ будетъ

способствовать. Коль скоро замѣтишь, что яйца довольно загустѣли, то вынь ихъ осторожниѣе уполовинкомъ и отдѣли часть бѣлковъ.

13. Яичница выпускная.

Сперва должно разогрѣть на сковородѣ коровье масло и когда оно закипитъ, тогда выпускать осторожниѣе яйца въ кипящее масло, такъ чтобы желтки оставались цѣлыми, потомъ, посоливъ немного, поджаривать ихъ, наблюдая притомъ, чтобы желтки остались жидкими, а не сдѣлались бы отъ сильнаго жара крѣпкими.

14. Яйца чиненныя.

Сваривъ въ крутую 12 яицъ, положить ихъ въ холодную воду, облупить, разрѣзать каждое на 2 половинки, выпнуть желтки, а бѣлки опустить опять въ воду; потомъ стереть хорошенько вареные желтки съ 4 цѣлыми сырыми яйцами и съ горстью мелко-толченаго миндаля и начинить этимъ бѣлки, которые должно обравнять, обмазать сырыми яйцами, обсыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, либо толчеными сухарями и обжарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ.

15. Яичница съ ветчиною.

Нарѣзавъ маленькими кусочками ветчины вмѣстѣ съ жиромъ, поджарить ее на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; когда же ветчина ужарится, то выпустивъ въ чашку потребное количество яицъ, подлить воды по количеству оныхъ (обыкновенно полагая на десятокъ яицъ одинъ стаканъ воды), разбить хорошенько ложкою, не много посолить и, выливъ это на ветчину, дать постоять на огнѣ $\frac{1}{4}$ часа или даже менѣе времени и яичница готова.

16. Яицы подъ соусомъ.

Наливши въ кастрюлю воды, подлить уксусу, дать водѣ вскипѣть и выпускать туда яицы; потомъ, какъ онѣ сварятся, вынуть, уложить на блюдо и облить холодною водою. Между тѣмъ, растопивъ въ особой кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, прибавить 2 полныхъ ложки муки, пятокъ желтковъ, нѣсколько сахару, перцу, соли и чашку уксуса, все это смѣшавъ хорошенько, дать вскипѣть, довести до густоты соуса и наконецъ, сливъ съ яицъ на блюдо холодную воду, облить этимъ соусомъ яица.

17. Яичница съ птичьими печенками.

Очистивъ и обмывъ свѣжія печенки изъ куриць, индѣекъ, гусей или утокъ (какія есть), изрубить ихъ и обжарить въ коровьемъ маслѣ, вмѣстѣ съ рубленными: петрушкою, луковицею, грибами и однимъ зубкомъ чеснока.—Когда же онѣ обжарятся, дать имъ остынуть; потомъ, выпустивъ на эти печенки дюжину свѣжихъ яицъ, прилить ложку густыхъ сливокъ, посолить, прибавить толченой корицы, мушкатнаго орѣха и немного перцу; все это вымѣшать хорошенько и обжарить въ коровьемъ маслѣ.

18. Яичница съ почками.

Поджарить телячьи почки, изрубить ихъ съ небольшимъ количествомъ петрушки и луку, приправить солью и перцемъ, а между тѣмъ взбить 6 свѣжихъ яицъ и вылить ихъ къ изрубленнымъ почкамъ; жиръ же отъ почекъ поставить особо на огонь, чтобы растопился, и тогда уже, взявъ его ложки двѣ, испечь яичницу.

19. Яйца съѣгомъ.

Взбивъ въ пѣну десятокъ яичныхъ бѣл-

ковъ, подложить къ нимъ мелкаго сахару съ малою долею ванили или цедры; потомъ подсластивъ свѣжее молоко сахаромъ, поставить на огонь и когда закипитъ, то, захвативъ уполовникомъ немного взбитыхъ яицъ, опустить въ него и дать съ этимъ вскипѣть молоку одинъ разъ, а когда опущенныя въ него яйца загустѣютъ, выложить ихъ на блюдо. Такимъ же образомъ должно поступить и съ остальными взбитыми яйцами. Послѣ того подбить въ молоко 4 яичныхъ желтка, оставить кастрюлю надъ огнемъ на одну минуту, безпрестанно однако поворачивая ее, и наконецъ вылить молоко на яйца.

Примѣчаніе. Это кушанье подаютъ обыкновенно къ столу холоднымъ.

20. Яичница молочная.

Взявъ потребное количество яицъ и свѣжаго неснятаго молока (полагая на каждый десятокъ одинъ стаканъ молока), смѣшавъ все вмѣстѣ и вылить эту смѣсь въ глиняную муравлиную плошку; потомъ поставить въ печь и наблюдать, чтобъ яичница не могла перепечься.

21. Яичница съ сахаромъ.

Выпустивъ въ чашку 10 или 12 свѣжихъ яицъ, бить ихъ ложкою полчасъ, потомъ прибавить полчашки мелкаго сахару, немного толченой ванили или корицы и 2 стакана сливокъ или густаго неснятаго молока. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, побить еще немного, вылить на глубокое каменное блюдо, которое могло бы выдержать печной жаръ, и поставить въ печь за четверть часа до обѣда, дабы къ столу подавать яичницу сію горячею.

22. Яичный а-ля-трибъ.

Сперва должно сварить въ крутую десять или двѣнадцать свѣжихъ яицъ (или сколько кому угодно), изрѣзать ихъ кружечками и уложить въ кастрюлю или на блюдо; потомъ подбавить къ нимъ нѣсколько коровьяго масла, хорошей горчицы немного, мушкатнаго цвѣту, по вкусу соли и небольшое количество воды. Все это сварить хорошенько вмѣстѣ и подавать къ столу.

ГЛАВА XV.

РАЗНЫЕ ПУДДИНГИ, ТОРТЫ, ПИРОЖ- НЫЕ, ХЛѢБЕННЫЕ И РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

1. Обыкновенный пуддингъ.

Смотря по величинѣ предполагаемаго пуддинга, должно взять отъ одного до 3 и болѣе бѣлыхъ хлѣбовъ, нарѣзать ломтиками и поджарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ, а потомъ, изрѣзавъ небольшими кусочками, смочить въ молокѣ. Послѣ того, смѣшавъ этотъ хлѣбъ съ $\frac{1}{2}$ фунта говяжьяго почечнаго сала или (еще лучше, если есть) говяжьяго мозгу изъ костей, а въ недостаткѣ того и другаго, такое же количество очищеннаго хорошаго коровьяго масла, изрубить помельче вмѣстѣ, прибавить къ тому изюму, коринки

или кишинецу, хорошую горсть толченого миндаля, полгорсти очищенных фисташекъ, кардамону, мушкатнаго цвѣту, немного соли, двѣ столовыя ложки крупичатой муки и отъ 6 до 8 свѣжихъ сырыхъ яицъ; все это хорошенько перемѣшать и въ случаѣ густоты подлить немного молока. За симъ, положивъ всю смѣсь въ салфетку, обмазанную масломъ, но не завязывая крѣпко, опустить въ котелъ съ горячею водою и варить полчаса; либо, выложивъ пуддингъ въ обмазанную внутри и обсыпанную толчеными сухарями достаточной величины кастрюли или форму, поставить на полчаса въ печь.

2. Сливочный пуддингъ.

Смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ полштофа свѣжихъ густыхъ сливокъ, 8 яичныхъ желтковъ, четверть фунта мелкаго сахару, тертаго бѣлаго хлѣба, кардамону, мушкатнаго орѣху и тертой цедры отъ двухъ лимоновъ, взбить пѣну изъ бѣлковъ (отнятыхъ отъ желтковъ), прибавить въ пуддингъ, и поставить въ печь.

3. Пуддингъ изъ вафлей.

Напекши вафлей изъ однихъ бѣлковъ со сливками и изрѣзавъ ихъ сухариками, должно положить ихъ въ кастрюлю, подлить туда сливокъ, 8 яичныхъ желтковъ, прибавить сахару, толченой корицы, цукату, мелко крошеннаго кишнецу, изюму и взбитыхъ бѣлковъ, смѣшавъ все это хорошенько вмѣстѣ, выложить пуддингъ въ обмазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ форму или кастрюлю, поставить въ печь, а когда поспѣетъ, подавать къ столу, обливъ сладкимъ соусомъ *Санбаленемъ*. (См. Гл. VII, № 60).

4. Пуддингъ изъ хлѣба.

Смѣшавъ 12 яичныхъ желтковъ съ 2 чашками мелкаго сахару, прибавить нѣсколько кардамону, толченой корицы, мускатнаго орѣха и 2 чайныя чашки тертаго сухаго и просѣяннаго бѣлаго хлѣба, все это перемѣшавъ хорошенько, подложить туда же 12 взбитыхъ бѣлковъ и всю массу вылить на блюдо, обмазанное коровьимъ масломъ, которое поставить въ печь на часъ времени.

5. Пуддингъ съ крупю.

Сваривъ въ молоко крупу, какая есть, пока каша будетъ горяча, подложить къ ней столовую ложку коровьяго масла; а какъ остынетъ, прибавить 8 цѣльныхъ яицъ, штофъ сливокъ, чайную чашку сахара, нѣсколько корицы, 2 полныя горсти тертаго бѣлаго хлѣба; все это промѣшать хорошенько, положить въ обмазанную масломъ форму или кастрюлю и поставить на часъ времени въ печь.

6. Мучной пуддингъ.

Положивъ въ кастрюлю по полуфунту свѣжаго коровьяго масла и крупичатой муки, поставить на плиту, потомъ прибавить $1\frac{1}{2}$ штофа молока, дать вскипѣть и остудить; послѣ того прибавить къ этому тѣсту 12 яичныхъ желтковъ съ кардамономъ и сахаромъ и наконецъ, взбивъ бѣлки (оставленные отъ желтковъ), смѣшать, со всею массою, вылить на блюдо, обмазанное масломъ и посыпанное толчеными сухарями, поставить на одинъ часъ въ печь.

7. Австрійскій пуддингъ.

Обрѣзавъ корки съ нѣсколькихъ бѣлыхъ хлѣбовъ, смотря по величинѣ пуддинга, мякишъ оныхъ должно искрошить въ кастрюлю, смочить свѣжимъ молокомъ, варить на плитѣ, чаще мѣшая, а потомъ, снявъ съ плиты, дать остынуть. Послѣ того подмѣшать говяжьяго изъ костей мозгу или почечнаго жиру и свѣжаго коровьяго масла, стертаго съ 8 цѣльными яйцами и съ 8 еще желтками; прибавить туда же коринки, изюму, цукату, корицы, тертой съ 2 лимоновъ на сахаръ цедры, нѣсколько очищенныхъ фисташекъ и мелкаго сахара. Всю эту смѣсь положить въ кастрюлю, внутри вымазанную коровьимъ масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставить на полчаса въ печь, чтобы пуддингъ хорошенько запекся, а при подачѣ къ столу, выложивъ его на блюдо, посыпать сахаромъ.

8. Французскій пуддингъ.

Смотря по величинѣ пуддинга, взявъ потребное количество яичныхъ желтковъ и

крупчатой муки, замѣсить покруче тѣсто, раскатать его потоньше и накрошить въ видѣ не очень мелкой лапши; потомъ, обваривъ эту лапшу въ кипячихъ сливкахъ, выложить на рѣшето или сито, чтобъ отсякла; поджарить слегка въ кастрюлѣ сливочнаго масла, остудить, прибавить туда желтковъ яичныхъ, толченой корицы, мелкаго сахара, нѣсколько изюму, кишнецу и взбитыхъ бѣлковъ; все это выложить въ кастрюлю, обмазанную внутри масломъ и обсыпанную сахаромъ, и поставить въ печь, а когда поспѣетъ, положить пуддингъ на блюдо, облить сладкимъ соусомъ Санбале-номъ (*См. Гл. VII № 60*) и подавать.

9. Англійскій пуддингъ.

Смѣшавъ 1 штофъ сливокъ съ 3 свѣжими яйцами, полфунтомъ почечнаго жиру, небольшою солью, инбиремъ и крупчатой мукой, замѣсить густое тѣсто, которое, положивъ въ салфетку, намазанную масломъ, должно варить въ горячей водѣ по крайней мѣрѣ часовъ 5 и потомъ, вынувъ изъ воды и изъ салфетки, положить на блюдо и подавать съ коровьимъ или чухонскимъ масломъ и тертымъ инбиремъ.

10. Пуддингъ изъ риса.

Сваривъ густо 1 фунтъ хорошаго рису, должно остудить его, смѣшать съ 8 сырыми яйцами, чайною чашкой густыхъ сливокъ и такимъ же количествомъ растопленнаго масла и мелкаго сахара, съ 2 горстями тертаго бѣлаго хлѣба, щепотью корицы, горстью толченаго сладкаго и нѣсколько горькаго миндаля; потомъ все это, перемѣшавъ хорошенько, выложить на блюдо, обмазанное масломъ и обсыпанное тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь.

11. Пуддингъ изъ говяжьяго сала.

По величинѣ желаемаго пуддинга размочивъ въ молоко и обжаривъ въ маслѣ потребное количество бѣлаго хлѣба и изрубивъ помельче говяжьяго сала, положи все это въ кастрюлю; взявъ же 8 свѣжихъ желтковъ, сахару, изюму и цукату, смѣшать вмѣстѣ и истолочь въ ступкѣ помельче, смачивая мадерой. Потомъ взбивъ бѣлки, подбавить туда же и перемѣшать все хорошенько въ одну массу; наконецъ выложить пуддингъ въ форму, обмазанную вну-

три масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, поставить въ котелокъ съ горячею или даже кипячею водою и сверху накрыть сковородкою, на которую должно насыпать угольного жару. Когда пуддингъ поспѣетъ (а это узнается потому, что онъ поднимется); то, выложивъ его изъ формы на блюдо, облей сладкимъ соусомъ Санбаленомъ (См. Гл. VII. № 60).

12. Картофельный пуддингъ.

Смѣшавъ штофъ хорошихъ густыхъ сливокъ съ 10 или 12-ю натертыми на теркѣ и полусваренными картофелинами, должно протереть сквозь сито, прибавить горсть толченыхъ сухарей, нѣсколько сахару и 10 яичныхъ желтковъ, а бѣлки взбивъ, подлить туда же ихъ нѣну, размѣшать хорошенько, выложить въ форму, обмазанную масломъ и обсыпанную тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и поставить въ печь.

13. Пуддингъ изъ картофельной муки.

Для сего смѣшавъ 4 чайныя чашки молока съ $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара и такимъ же количествомъ сливочнаго масла, долж-

но поставить на огонь и, когда закипитъ, подсыпать картофельной муки до полуфунта, не переставая варить; потомъ изъ сей массы, остудивъ прежде, взбить тѣсто, прибавить 12 яичныхъ желтковъ, кардамону, корицы, лимонныхъ корокъ и пѣны отъ 12 бѣлковъ; наконецъ, промѣшавъ все это хорошенько вмѣстѣ, выложить въ салфетку, обмазанную масломъ, завязать, опустить въ горячую воду, въ которой и варить часъ времени. При подачѣ къ столу, выложивъ пуддингъ на блюдо, облить соусомъ Санбаленомъ (См. Гл. VII. № 60).

14. Зеленый пуддингъ.

Обваривъ и помельче изрубивъ очищенный шпинатъ, протереть его сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ яичными желтками (по усмотрѣнiю), съ сахаромъ, коринкой, изюмомъ, чухонскимъ масломъ и наръзаннымъ сухариками (напитанными молокомъ и поджаренными въ чухонскомъ же маслѣ) бѣлымъ хлѣбомъ или сайкою, и все это хорошенько смѣшать; потомъ, взбивъ бѣлки яичные, положи пѣну ихъ въ общую массу. Послѣ того, обмазавъ

кастрюлю масломъ и обсыпавъ ее толчеными сухарями, выложи въ нее пуддингъ и поставь въ печь до спѣлости. Между тѣмъ, должно протереть сквозь сито полфунта какого-либо варенья, прибавить 12 лотовъ мелкаго сахару, развести это бутылкою бѣлаго вина, дать кипѣть до густоты соуса, коимъ и облить пуддингъ при подачѣ къ столу.

15. Пуддингъ изъ разныхъ плодовъ.

Нарѣзавъ на тоненькіе ломтоки очищенныхъ отъ сѣмечекъ и кожи плодовъ, какъ то: яблокъ, грушъ, сливъ и т. п., смѣшать ихъ съ сахаромъ, корицею, коринкой, лимонными или померанцовыми корками и изюмомъ; потомъ всю эту массу выложить въ густо обмазанную масломъ кастрюлю, положить сверху нѣсколько кусочковъ чухонскаго масла, покрыть небольшими ломтиками бѣлаго хлѣба безъ корокъ и поставить въ печь часа на два. Когда пуддингъ поспѣетъ, выложить его на блюдо, на дно котораго налить прежде бѣлаго или краснаго винограднаго вина (дабы находящійся внизу хлѣбъ смочился), посыпать сахаромъ и подавать къ столу.

16. Тортъ изъ чернаго или ржанаго хлѣба.

Взять отъ 8 яицъ бѣлки съ желтками, да изъ 10 яицъ одни желтки, взбивать ихъ вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются густы на подобіе киселя; потомъ всыпать въ нихъ полфунта толченаго сахару и продолжать взбивать; послѣ того прибавить полплитки тертаго шоколада, $\frac{1}{4}$ фунта мелко толченаго миндаля и по произволу гвоздики, корицы, кардамону, лимонной цедры и мушкатнаго орѣха, все это вмѣстѣ смѣшать хорошенько и наконецъ подсыпать $\frac{1}{4}$ фунта тертаго чернаго ржанаго хлѣба. За симъ, обмазавъ форму или кастрюлю внутри масломъ и обсыпавъ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, выложить туда пуддингъ и поставить въ печь на одинъ часъ.

17. Тортъ изъ пеклеваннаго хлѣба.

Взявъ немного менѣе полуфунта высушенной и довольно мелко толченой корки пеклеваннаго хлѣба, облить стаканомъ бѣлаго винограднаго вина; потомъ взбить 12 желтковъ яичныхъ съ полфунтомъ сахару, прибавить туда 1 фунтъ толченаго сладкаго и немного горькаго миндаля, горсть

мелко наръзанныхъ померанцевыхъ корокъ, корицы и кардамону, смѣшать все это съ размоченнымъ въ бѣломъ винѣ хлѣбомъ и наконецъ, приливъ туда же пѣны отъ взбитыхъ 12 яичныхъ бѣлковъ, выложить все немедленно въ форму, внутри намазанную масломъ и обсыпанную тертымъ пеклеванымъ же хлѣбомъ и поставить на часъ времени въ печь.

Примѣчаніе. Во время приготовленія сихъ двухъ родовъ тортовъ, по прибавленіи въ составъ ихъ тертаго хлѣба, не должно долго мѣшать смѣсь: ибо яйца отъ хлѣбной кислоты жидѣютъ, и отъ того тортъ бываетъ твердымъ. Для сего тотчасъ, по всыпаніи хлѣба въ тортъ и по смѣшеніи его съ яйцами, должно всю массу выкладывать въ форму.

18. Миндальный тортъ.

Выпустивъ въ кастрюлю отъ 6-ти яицъ бѣлки съ желтками вмѣстѣ, и отъ 6-ти еще яицъ одни желтки, поставить кастрюлю на легкій жаръ и взбивать яйца до густоты; потомъ прибавить къ нимъ полфунта толченаго сахару, тертую съ одного лимона

цедру, немного толченаго кардамону и корицы, продолжать бить и наконецъ, положивъ туда же 1 фунтъ мелко-истолченаго сладкаго и нѣсколько горькаго миндаю, стараться мѣшать всю массу хорошенько, а напоследокъ прилить пѣну отъ взбитыхъ 6 яичныхъ бѣлковъ, мѣшать, пока выйдетъ тѣсто, которое класть, по вышепоказанному, въ форму и печь.

19. Миндальный тортъ съ цитрономъ.

Для сего, взбивъ хорошенько 18 яичныхъ желтковъ съ $\frac{3}{4}$ фунта толченаго сахару до густоты, пока вздуется или поднимется, прибавъ туда 12 золотниковъ крупчатой муки, съ 3 или 4 лимоновъ обтертую цедру и 1 фунтъ очищеннаго и мелко-толченаго миндаю, а потомъ влей туда же пѣну отъ взбитыхъ 12 бѣлковъ яичныхъ, все это перемѣшай хорошенько и, выложивъ въ наложенную масломъ форму, поставъ въ печь до готовности.

20. Сливочный тортъ.

Взбивъ 12 яичныхъ желтковъ съ чайною чашкою сахару, штофомъ густыхъ сливокъ,

такимъ же количествомъ сладкаго винограднаго вина, 2 тертыми бѣлыми хлѣбами, сокомъ и цедрою отъ 4 лимоновъ и наконецъ, прибавивъ пѣны отъ 12 бѣлковъ, все это смѣшать хорошенько, влить въ форму и поставить въ печь.

21. Сахарный тортъ.

Растеревъ $\frac{3}{4}$ фунта сливочнаго масла, выпуская притомъ постепенно желтки отъ 8 яицъ, прибавить $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахара, цедры съ одного лимона и $\frac{3}{4}$ фунта хорошей крупичатой муки; все это смѣшавъ какъ можно тщательнѣе въ продолженіи одного часа времени, подлить рюмку рома и подложить пѣны отъ 8 взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, выложить всю массу въ форму, намазанную внутри масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, и запечь до готовности.

22. Тортъ изъ картофельной муки.

Взбивъ хорошенько желтки отъ 8 свѣжихъ яицъ, исподоволь подсыпая при безпрестанномъ мѣшаніи 1 фунтъ толченаго сахара; также прибавить столовую ложку

розовой воды и нѣсколько кардамону и все это смѣшать хорошенько вмѣстѣ; потомъ, взбивъ 7 яичныхъ бѣлковъ, влить туда же и размѣшать; наконецъ всыпать туда полфунта мелко-истолченной и просѣянной картофельной муки и промѣшать, а вскорѣ потомъ вылить въ наложенную внутри масломъ форму и испечь.

23. Бисквитный тортъ.

Смѣшавъ $\frac{3}{4}$ фунта толченаго съ ванилью сахару съ 8 желтками и 3 цѣльными яйцами, прибавить 10 лотовъ или 30 зол. лучшей крупичатой муки, мелко изрѣзанной обсахаренной померанцовой корки и пѣны отъ взбитыхъ 5 яичныхъ бѣлковъ; потомъ, обмазавъ желѣзный противень масломъ, выложить въ него тѣстообразную смѣсь, гладко уровнять и испечь въ умѣренномъ жару печи. Послѣ того, намазавъ малиновымъ или смородиновымъ сокомъ, поставить въ печь, пока разрыхлѣетъ, а тогда раскатать въ длину, поставить опять на 10 минутъ въ печь, выпнуть, дать остыть, разрѣзать на толстыя полосы и такъ уложить на блюдъ при подачѣ къ столу.

24. Тортъ-крокандо.

Смѣшавъ полфунта крупичатой муки съ $\frac{1}{4}$ фунта толченаго сахару, прибавить къ нимъ хорошій кусокъ коровьяго масла и два взбитыхъ яйца, изъ всего этого замѣсить покруче тѣсто и дать ему нѣсколько времени полежать; потомъ, взявъ два одинакихъ блюда, дны у нихъ слегка вымазать топленнымъ коровьимъ масломъ. За симъ должно рассучить тѣсто въ самую тонкую лепешку, положить ее на дно одного блюда и уровнять края ея, обрѣзавъ вровень съ краями блюда, и въ нежаркой печи запечь ее до румяности; тоже самое должно сдѣлать и съ другою такой же величины лепешкою. — Приготовивъ такимъ образомъ, надобно одну изъ лепешекъ положить на дно блюда, а на лепешку какого либо густаго сахарнаго варенья (клубничнаго, малиноваго, смородиннаго или какое случится), притомъ ровнѣе намазавъ довольно толстый слой; наконецъ варенье накрыть другою лепешкою и обсыпать толченымъ сахаромъ.

25. Тортъ шоколадный.

Смѣшавъ полфунта мелко истолченнаго сладкаго и немного горькаго миндаля съ $\frac{3}{8}$ фунта толченаго сахара, 8-ю яичными желтками, лимоннымъ сокомъ, съ одного лимона на сахаръ тертою цедрой, $\frac{3}{8}$ фунта растопленнаго сливочнаго масла и съ полфунтомъ натертаго хорошаго шоколада, должно взбить 8 яичныхъ бѣлковъ, прибавить въ общую массу пѣну оныхъ и наконецъ, выложивъ всю смѣсь въ намазанную масломъ форму, поставить въ печь до готовности.

26. Французскій тортъ.

Сперва должно замѣсить потребное количество для желаемаго торта лучшаго слоенаго тѣста и сдѣлать изъ него 10 или 12 тонко рассученныхъ кругленькихъ лепешекъ такой величины, какой долженъ быть самый тортъ, потомъ испечь ихъ на желѣзномъ листѣ въ печи и остудить. Послѣ того, положивъ одну лепешку на плоское блюдо, намазать ее тонкимъ слоемъ какого-либо варенья сахарнаго, а на варенье наложить другую лепешку; на сію опять

слой другаго какого-либо варенья или и одинаковаго же съ прежнимъ, и третью лепешку наложить, продолжая такъ далѣе, пока всѣ лепешки укладутся. Наконецъ, обрѣзавъ ровно и гладко всѣ края лепешокъ, обмазать верхъ и края *бѣлымъ густымъ глазуремъ*; подкрасить рѣзаннымъ цукатомъ и разноцвѣтнымъ сахаромъ и уже почти въ остылой печкѣ засушить.

Примѣчаніе. Что касается до *глазура для тортовъ*, то онъ готовится такъ: взбить яичные бѣлки, прибавить соку отъ половины лимона и столько сахару, чтобы смѣсь сдѣлалась густою, какъ мазь; потомъ растирать эту смѣсь ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ, и намазывать ее на холодный тортъ.

27. Тортъ съ яблоками.

Для сего должно очистить яблоки отъ кожи, изрѣзать мелкими кусочками съ отдѣленіемъ изъ нихъ сѣмянъ или зернышекъ и твердыхъ сѣмянныхъ гнѣздышекъ, потомъ смѣшать ихъ со штофомъ густыхъ сливокъ, 16-ю желтками яичными и тремя тертыми бѣлыми хлѣбами, приправить са-

харомъ и кардамономъ по пропорціи и подложивъ еще пѣны отъ 12 взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, выложить въ обмазанную масломъ форму и запечь.

28. Пуншевый тортъ.

Взять 1 фунтъ хорошаго масла, 6 свѣжихъ яичныхъ желтковъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахару и съ одного лимона натертой цедры, все это мѣшать хорошенько цѣлый часъ времени, прибавляя исподоволь крупичатой муки и до $\frac{3}{4}$ фунта; потомъ, взбивъ 4 яичныхъ бѣлка, смѣшать туда же ихъ пѣну и вылить всю массу въ намазанную изнутри масломъ форму, слегка запечь и выложить тортъ на блюдо. Когда же онъ остынетъ, облить его ромомъ, намазать малиновымъ или другимъ какимъ-либо мармеладомъ и заглазировать.

Примѣчаніе. Къ этому торту *глазуръ* дѣлается изъ полуфунта сахару и 2-хъ столовыхъ ложекъ хорошаго рому.

29. Тортъ съ мясомъ каплуна.

Взять бѣлаго мяса отъ жаренаго каплуна, изрубить его какъ можно мельче съ

почечнымъ саломъ или (если есть) съ говяжьимъ изъ костей мозгомъ и потомъ истолочь въ ступкѣ, чтобъ вышло какъ тѣсто, послѣ того эту тѣстообразную мякоть смѣшать хорошенько съ сахаромъ, тертою лимонною коркою, съ померанцовою водою, солью и съ 8 или 10-ю яичными желтками, а бѣлки яичные, збивъ въ густую пѣну, туда же прибавить. Наконецъ сдѣлавъ изъ сдобнаго тѣста поддонокъ съ закраинами, фигурно украшенными, выложить туда всю смѣсь, посыпать сверху сахаромъ, испечь и подавать горячій.

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ можно, кому угодно, готовить торты и изъ разной дичи и мяса домашнихъ животныхъ.

30. Разные глазури на торты.

Сахарный глазурь дѣлается такъ: смѣшавъ полфунта мелкаго сахару, сокъ отъ четверти лимона, полбѣлка и 2 чайныя ложки картофельной муки, должно взбивать ихъ деревянною ложкою минутъ 10, пока выйдетъ густой кремъ, который, будучи намазанъ пожемъ на тортъ, не сте-

калъ бы; потомъ посыпать сахаромъ и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ полуохладѣвшую печь для обсушки. *Коричневаго цвѣта глазурь* подцвѣчивается тертымъ шоколадомъ, *розовый глазурь*—малиновымъ и барбариснымъ сокомъ; *голубой*—фіялковымъ сокомъ; *палевый* — шафраномъ; — *желтый* — картофельнымъ сахаромъ, а для *зеленаго глазуря* кладутъ 6 золотниковъ сыраго кофе въ яичный бѣлокъ, получающій отъ того зеленый цвѣтъ, и подмѣшиваютъ сахару и нѣсколько картофельной муки.

31. Пирогъ изъ кислаго тѣста.

Раскатавъ приготовленное для сего тѣсто (см. Глав. XII № 1) скалкой, обрѣзать его по мѣрѣ блюда, на коемъ хотятъ подавать пирогъ, и этотъ пластъ тѣста положить на какое-либо плоское блюдо или на желѣзный листъ; а на тѣсто накладывать сахарнаго изъ ягодъ варенья (какого угодно); изъ числа же остальнаго тѣста, которое раскатываютъ тонко, должно вырѣзать продолжныя полоски и класть на пирогъ рѣшеткою, а потомъ обкладывать вокругъ по краямъ тѣстомъ же шириною въ вершокъ

и ставить въ печь, чтобъ испекся. При подачѣ къ столу посыпаютъ пирогъ сей сахаромъ.

32. Черный хлѣбъ.

Всыпавъ 1 фунтъ мелкаго сахару въ чашку, выпустить 20 яичныхъ желтковъ; потомъ взявъ полфунта толченаго и просѣяннаго чернаго хлѣба, $\frac{1}{4}$ фунта тертаго шоколаду и $\frac{1}{2}$ фунта крупичатой муки, смѣшать вмѣстѣ и съ желтками, а бѣлки, взбивъ, прибавить туда же. Послѣ того, сдѣлавъ изъ бумаги двѣ одинаковой величины продолговатыя коробочки, накладывать въ нихъ приготовленную смѣсь полнѣе и ровнѣе, сгладить, поставить въ печь; наконецъ вынуть изъ печи, смазать одну вареньемъ, а другую положить на нее и заглазировать (См. № 30), обсушить въ печи и подавать.

33. Пирожное съ дрожжами.

Взбить $\frac{1}{2}$ фунта хорошаго коровьяго масла, прибавивъ во время сбиванія 8 яицъ $\frac{1}{2}$ фунта муки, 2 ложки свѣжихъ густыхъ сливокъ, сахару, кардамону и ложку свѣжихъ дрожжей. Потомъ, вымазавъ форму масломъ, обложить дно и стѣнки оной

разрѣзаннымъ пополамъ миндалемъ и коринкою, выложить въ нее тѣсто и поставить въ печь до спѣлости.

Примѣчаніе. Подается къ столу холодное обсыпанное сахаромъ.

34. Миндальный хлѣбъ.

Взбивъ 12 свѣжихъ яицъ съ фунтомъ толченаго сахару, прибавляя онаго понемногу, подложить туда же $\frac{3}{4}$ фунта мелкоистолченаго миндаля и такое же количество крупчатой муки, все это промѣшать хорошенько вмѣстѣ, вылить въ форму и запечь.

35. Пирогъ изъ слоенаго тѣста.

Приготовивъ слоеное тѣсто (См. Гл. VI, I, № 6 или № 7), должно нагрѣть ножъ въ кипяткѣ и, обтеревъ его до суха, вырѣзать изъ тѣста по величинѣ блюда два пласта, раскатать ихъ, положить одинъ изъ нихъ на желѣзный листъ, наложить варенья какого угодно, накрыть другимъ пластомъ и нагрѣтымъ же ножомъ вырѣзывать на верхнемъ пластѣ разныя фигуры по приготовленной прежде бумагѣ, какъ-то: вензеля, буквы, цвѣты и проч., нагрѣвая при-

томъ безпрестанно пожь, ибо холоднымъ можно испортить пирогъ. Наконецъ поставить въ горячую печь, чтобъ охватило жаромъ, отъ чего слойка будетъ и лучше и вкуснѣе.

36. Масляный пирогъ.

Взявъ полфунта очищеннаго коровьяго масла, стереть его съ 24 яичными желтками, выпуская оные не всѣ вдругъ, а по 4 или по 6 желтковъ, стирать хорошенько съ масломъ, наблюдая, чтобы не переставать тереть или взбивать, даже и по выпускѣ послѣднихъ желтковъ, по крайней мѣрѣ полчаса времени; наконецъ въ эту смѣсь прибавить 3 лота толченаго сахару и обтертую съ одного лимона цедру, смѣшать, вылить въ форму и испечь.

37. Слоеный пирогъ.

Сперва должно замѣсить на водѣ 3 фунта крупичатой муки, положить въ нее 2 свѣжихъ яйца, по вкусу соли и кусокъ хорошаго коровьяго масла, стереть и раскатать, чтобъ было не крутое тѣсто; потомъ, наложивъ на одну половину раска-

таннаго тѣста 2 фунта промытаго водахъ въ двухъ чухонскаго масла, закрыть другою половиною, обить края скалкою, раскатать потоньше, сложить концы съ концами, и перегнувъ на двое, еще раскатать, положить на листъ и поставить его на снѣгъ или на ледъ. Когда же тѣсто остынетъ, опять раскатывать и складывать, повторяя это раза 4, а въ 5-й разъ, раскатавъ, должно положить на тѣсто круглое блюдо, по краямъ коего обрѣзать лепешку и положить ее на листъ, а изъ обрѣзковъ тѣста нарѣзать пластинокъ на подобіе ремешковъ въ 2 пальца шириною, коими и обложить кругомъ лепешки, смазавъ края яичными желтками. Послѣ того наложить въ середину лепешки густаго сахарнаго малиноваго (или какое есть) варенья, размазать его по ней ровнѣе и вновь нарѣзанными изъ тѣста пластинками переплестать сверхъ варенья крестъ на крестъ, пока все варенье закроется, концы по краямъ сихъ пластинокъ убрать какими-либо изъ тѣста фигурками и поставить въ печь, наблюдая, чтобы не сгорѣлъ. Когда пирогъ поспѣетъ, вынувъ его, вылить на

него остающийся отъ варенья сиропъ, посыпать сахаромъ и подавать.

38. Тироольскій хлѣбъ.

Сперва должно замѣсить тѣсто изъ полфунта чухонскаго масла, 1 фунта муки, 5 желтковъ, 2-хъ цѣлыхъ яицъ, 6 столовыхъ ложекъ молока и 3-хъ ложекъ свѣжихъ дрожжей; потомъ, взбивъ 2 яйца и 4 желтка съ полфунтомъ сахару, прибавить мелкоизрѣзанной померанцовой корки и полфунта мелкотолченаго миндаля, обмазать этимъ тѣсто, обложить обсахаренными лимонными корками и скатать все это вмѣстѣ. За симъ, сдѣлавъ по желанію какую-либо фигуру изъ того тѣста, положить на намазанный масломъ листъ, обмазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и испечь.

39. Тироольскій хлѣбъ другимъ манеромъ.

Смѣшавъ вмѣстѣ 1 фунтъ крупичатой муки, полфунта хорошаго коровьяго масла и такое же количество мелкаго сахару и выпустивъ туда же 2 цѣлыхъ яйца, должно раскатать потоньше, положить на листъ, обложить по краямъ тѣстомъ и подпечь до

румянности; а вынувъ изъ печи, взять нѣсколько лимонныхъ и апельсинныхъ корокъ $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго миндаля, все это мелко изрубить съ 10 свѣжими яичными желтками, подлить туда же по пропорціи изъ подъ варенья какого-либо сиропа и смѣшать все вмѣстѣ хорошенько. Послѣ того выложить, размазать тѣстомъ, насыпать крупнымъ сахаромъ и миндалемъ и поставить въ печь до готовности.

40. Хлѣбный пирогъ съ яблоками.

Приготовивъ достаточное количество тертаго мякиша бѣлаго хлѣба или сайки, очищенныхъ и ломтиками наръзанныхъ яблокъ, толченаго сахару и тоненькими ломтиками наръзаннаго чухонскаго или коровьяго масла, должно изъ сдобнаго тѣста (См. Гл. VI. I. № 4 и 5), сдѣлать лепешку съ закраинами, въ которую положить прежде слой яблоковъ, потомъ тертаго хлѣба, затѣмъ слой сахару, далѣе ломтикъ коровьяго масла, послѣ того опять слой яблоковъ и такъ далѣе, пока пирогъ наполнится, а послѣдній верхній слой долженъ состоять изъ тертаго бѣлаго хлѣба, сахара

и ломтика масла. Наконецъ этотъ послѣдній слой обсыпать гуще толченою корицею съ сахаромъ, закраины хорошенько убрать и испечь до румяности.

41. Булочный пирогъ.

Нарѣзавъ ломтиками потребное количество булокъ, поджарить ихъ въ маслѣ и положить въ форму или въ кастрюлю; потомъ, разболтавъ отъ 8 до 12 яицъ (изъ коихъ бѣлка четыре отдѣлить особо), смѣшать хорошенько съ тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, растопленнымъ масломъ и густыми сливками, также, взбивъ отдѣленные бѣлки, пѣну оныхъ прибавить туда же и все это вылить на поджаренные ломтики булокъ и запечь хорошенько.

42. Мучный пирогъ.

Сперва должно стереть достаточное количество коровьяго масла съ 10 выпущенными цѣльными яйцами и, продолжая тереть, выпустить туда же еще 10 яичныхъ желтковъ, не всѣ вдругъ, по одинъ за другимъ постепенно; потомъ прибавить двѣ столовыя ложки хорошихъ дрожжей, 5 или 6 горстей крупичатой муки, полфунта ко-

ринки, такое же количество толченого тмина, мушкатного цвѣту, тертой лимонной корки и небольшой стаканъ свѣжаго молока, все это, промѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, вылить въ обмазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ форму, поставить въ теплое мѣсто, чтобы смѣсь взошла, а когда взойдетъ, испечь.

43. Воздушный пирогъ.

Очистивъ десятокъ хорошихъ кислыхъ яблокъ, испечь ихъ и протереть сквозь рѣшето, прибавить къ нимъ чайную чашку толченого сахару и мѣшать хорошенько съ полчаса времени; потомъ, взбивъ дюжину бѣлковъ, присоединить пѣну ихъ къ яблокамъ, выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ и не задолго предъ подачею къ столу поставить въ печь.

44. Шпанскій вѣтеръ.

Взбивъ 15 свѣжихъ яичныхъ бѣлковъ, въ то же время прибавить къ нимъ столовую ложку толченого сахару и столько же картофельной муки; потомъ разложить кучками на вымазанную масломъ бумагу, обсыпать сахаромъ и поставить въ вольный духъ.

45. Шпанскій вѣтеръ другимъ манеромъ.

Взбивъ двѣ дюжины бѣлковъ яичныхъ, прибавить горсть мелко-толченаго миндаля, $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару и тертой лимонной цедры; потомъ разложить на вымазанную масломъ или воскомъ бумагу кучками и поставить въ печь въ самый легкій духъ.

46. Зефиры.

Очистивъ десятокъ лучше яблоковъ, испечь ихъ и протереть сквозь сито; потомъ, смѣшавъ 1 фунтъ яблочной мякоти и 1 фунтъ толченаго сахару и прибавивъ къ нимъ одинъ яичный бѣлокъ, должно сбивать ихъ лопаточкою до тѣхъ поръ, пока собьются, послѣ того разложить по корбочкамъ изъ бумаги или изъ карточекъ и на листъ бумаги ставить въ печь въ вольный духъ.

47. Тянутый пирогъ.

Должно взять десятокъ свѣжихъ яицъ, выпустить ихъ въ стаканъ и положить столько же мѣрою воды, сколько яицъ, прибавить рюмку французской водки или рому, двѣ столовыя ложки мелкаго саха-

ру и двѣ щепоти соли.—Замѣсивъ потомъ изъ крупчатой муки тѣсто какъ для оладьевъ (см. Гл. XIII, № 15), бить въ чистой деревянной чашкѣ большою ложкой часа полтора, не переставая до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ чашки. — Послѣ того выложить тѣсто на столъ, усыпанный мукою, и надѣлать изъ него небольшихъ лепешекъ; эти лепешки раскатать, какъ можно тоньше, класть на блюдо, вымазанное масломъ, наблюдая при томъ, чтобъ оно было поставлено вышиною вершковъ на 6 или на 7 отъ стола. За симъ каждый раскатанный пластъ тѣста должно мазать растопленнымъ коровьимъ масломъ; при накладываніи же пластовъ на блюдо, стараться, чтобъ они не прорвались. Наложивъ такимъ образомъ пластовъ 20 или 30 (смотря по желанію), верхній пластъ не должно мазать масломъ, а класть на него какого угодно варенья и сверхъ онаго положить также пластовъ 20 или 30, намазывая оные опять масломъ; наконецъ обравнять края и поставить въ печь.

48. Хлѣбный пирогъ.

Разваривъ бѣлый хлѣбъ въ густыхъ сливахъ, протереть его сквозь сито и положить въ кастрюлю; между тѣмъ въ другой кастрюлѣ, положивъ въ нее чайную чашку мелкаго сахару, тертой лимонной цедры, золотникъ толченой корицы и полштофа густыхъ сливокъ, должно взбить все это вмѣстѣ, куда прибавить и разболтанныхъ 10 свѣжихъ бѣлковъ съ желтками. Всю эту смѣсь соединить съ протертымъ хлѣбомъ, перемѣшать хорошенько все вмѣстѣ и поставить въ печь. Предъ подачею къ столу посыпать мелкимъ сахаромъ.

Примѣчаніе. Выкладывая весь составъ сего пирога въ кастрюлю, въ коей долженъ онъ запекаться, надлежитъ сперва ту кастрюлю обмазать масломъ изнутри и, если угодно, обсыпать толчеными сухарями.

49. Бисквитный пирогъ.

Выпустивъ 12 свѣжихъ яицъ, отдѣлить отъ нихъ 6 бѣлковъ особо, взбить яйца, прибавляя къ онымъ толченаго сахару до $\frac{3}{4}$ фунта и тертой цедры съ 3 лимоновъ,

въ продолженіе часа времени; потомъ прибавить туда же полфунта картофельной муки и пѣны взбитыхъ 6 отдѣленныхъ бѣлковъ, и выливъ въ форму испечь въ легкомъ духу.

50. Бисквиты.

Смѣшавъ 1 фунтъ стертаго со сливками масла съ 8 свѣжими яйцами и 1 фунтомъ мелкаго сахару, прибавить фунтъ муки, безпрестанно мѣшая, и потомъ вылить въ бумажныя коробочки, обмазанныя масломъ; наконецъ поставить въ горячую печь (сильно натопленную) до готовности.

51. Бисквиты другимъ манеромъ.

Взбивъ отъ 20 яицъ желтки съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару и такимъ же количествомъ хорошей крупчатой муки, должно поднять покрѣпче отъ того же количества бѣлки, класть пѣну оныхъ понемногу въ желтки и мѣшать; потомъ, накладывая въ бумажныя, намазанныя масломъ, коробочки, ставить въ вольный духъ печи.

52. Круглые бисквиты.

Размѣшивая фунтъ мелкаго сахара съ 9 свѣжими яичными желтками до тѣхъ поръ, пока побѣлѣютъ желтки, должно прибавить нѣсколько кардамону и 1 фунтъ лучшей крупчатой муки съ горстью продолговато-наръзаннаго очищеннаго миндаля и 9 взбитыми яичными бѣлками; потомъ смѣсь эту вливать въ бумажныя коробочки, обмазанныя масломъ и ставить въ печь; когда же поспѣютъ, должно вырѣзывать изъ нихъ кружечки и, положивъ на бумагу, дать обсохнуть въ легкомъ духу.

53. Сливочные бисквиты.

Взбивъ 16 яичныхъ бѣлковъ, смѣшай исподоволь съ бутылкой густыхъ сливокъ, безпрестанно взбивая, прибавить туда же лучшей крупчатой муки, мелкаго сахару и 12 желтковъ, мѣшай все хорошенько и, накладывая въ бумажныя коробочки, обмазанныя масломъ, ставь въ печь.

54. Лимонные бисквиты.

Взбивъ 12 яичныхъ желтковъ, прибавить 1 фунтъ мелкаго сахару, лимоннаго соку

и цедры отъ 4 лимоновъ, смѣшать все хорошо вмѣстѣ, положить туда же пѣну отъ взбитыхъ 12 бѣлковъ и, выливая въ небольшія коробочки, обмазанныя масломъ и посыпанныя сахаромъ, ставить въ печь.

55. Шоколадные бисквиты.

Взбивъ покрѣпче десятокъ яичныхъ желтковъ, смѣшай ихъ съ $\frac{1}{4}$ фунта тертаго шоколада и прибавъ туда по пропорціи муки, сахару и побольше натертой лимонной цедры; потомъ, разложивъ въ коробочки, ставъ въ печь, наблюдая. чтобы не пригорѣли.

56. Бисквиты съ ванилью.

Простѣявъ $\frac{1}{2}$ фунта толченаго сахару съ ванилью, выпусти 5 яичныхъ желтковъ и смѣшай погуще, потомъ прибавъ 10 золотниковъ картофельной муки и 5 взбитыхъ пѣною бѣлковъ, положи на жестяной листъ, покрытый бумагой, въ видѣ маленькихъ лепешечекъ и ставъ въ печь.

57. Бисквитъ-анисъ.

Положа въ кастрюлю 1 фунтъ сахару, выпусти 16 яицъ (желтки особо), взбей

на конфоркѣ, пока будетъ чуть тепло, а потомъ, снявъ, взбивай, пока станетъ холодно, прибавь 1 фунтъ муки, пѣны отъ 8 бѣлковъ и 10 золотниковъ перебраннаго до-чиста анису; все это смѣшай вмѣстѣ и выкладывай ложкой на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой, и ставь въ печь.

58. Безе.

Взбивъ 4 яичныхъ бѣлка, прибавить тертой съ одного лимона цедры и $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, смѣшавъ вмѣстѣ, класть ложкой небольшія лепешечки на бумагу и давать въ печи зарумяниться. По остуженіи, отнявъ осторожнѣе отъ бумаги, должно вырѣзывать у этихъ лепешечекъ небольшое отверстіе, въ которое вливать малиновый или вишневый сокъ, либо сливочную пѣну съ ванилью и закрыть отверстіе при подачѣ къ столу.

59. Суфле.

Вскипятивъ въ кастрюлѣ 1 фунтъ хорошаго чухонскаго масла съ $1\frac{1}{2}$ стаканами хорошаго свѣжаго молока, должно подсыпать 1 фунтъ крупичатой муки, заварить

и остудить; потомъ прибавить 8 яичныхъ желтковъ, чайную чашку мелкаго сахару, 2 золотника мелкотолченой корицы и пѣну отъ 8 взбитыхъ бѣлковъ; смѣшавъ все хорошенько вмѣстѣ, сдѣлать между тѣмъ на блюдѣ рамку, въ которую и выложить всю смѣсь, поставить въ печь, слегка протопленную, и подавать къ столу, когда поспѣетъ.

60. Шоколадный пирогъ.

Приготовивъ яичный сыръ или творогъ (см. гл. XIV, № 3), положить его въ кастрюлю, растереть, прибавить 1 фунтъ очищеннаго коровьяго масла, 24 яичныхъ желтка, полфунта мелкотолченаго сахару и такое же количество толченаго миндаля, и все это смѣшать хорошенько; потомъ взбивъ въ густую пѣну 12 яичныхъ бѣлковъ съ $\frac{1}{2}$ фунта тертаго шоколада и лимоннымъ сокомъ, перемѣшать все опять вмѣстѣ. Между тѣмъ, сдѣлавъ изъ сдобнаго тѣста лепешку, раскатать ее, приготовить изъ нея поддонокъ съ закраинами, вылить туда тотчасъ растворъ и запечь.

61. Александровскій пирогъ.

Смѣшавъ вмѣстѣ 1 фунтъ крупичатой муки, $\frac{1}{2}$ фунта чухонскаго масла и два свѣжихъ яйца, сдѣлай тѣсто, раскатай потоньше, вырѣжь три круглыя лепешки, положи на желѣзный листъ, смажь взбитымъ съ молокомъ яйцомъ и посади въ печь, а какъ запекутся, намажь какимъ-либо вареньемъ, положи другъ на дружку, обложи глазировъ, поставь опять въ печь, чтобы глазиръ засохъ; потомъ, вынувъ изъ печи, убери пирогъ сверху какимъ-либо хорошимъ сиропомъ или сахарнымъ вареньемъ и подавай къ столу.

Примѣчаніе. Для упомянутаго при семъ пирогъ глазира, должно выпустить на тарелку два яичныхъ бѣлка, подсыпать мелко-толченаго сахару и, прибавивъ туда же свѣжаго соку изъ одного лимона, растерать ложкой до тѣхъ поръ, пока сдѣлается какъ сметана и этимъ-то глазируй.

62. Швейцарскій пирогъ.

Положивъ въ чистый горшокъ потребное количество крупичатой муки, хорошихъ свѣжихъ дрожжей, нѣсколько толче-

наго сахару, мушкатнаго цвѣту и немного соди; все это смочить прѣснымъ молокомъ столько, чтобы замѣсить на мукѣ. Потомъ, взбивъ 10 или 12 яицъ съ порядочнымъ кусочкомъ очищеннаго коровьяго или чухонскаго масла, довольно густо, прибавить слегка взваренной коринки, мелко-накрошеннаго полосками миндаля — по достаточному количеству (смотря по величинѣ пирога), все это, смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы растворъ взошелъ; послѣ того, выливъ въ смазанную внутри масломъ и обсыпанную тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба кастрюлю, дать въ печи хорошенько запечься и подавать.

63. Сахарные пирожки.

Взбивъ десятокъ свѣжихъ яицъ, прибавить къ нимъ 1 фунтъ мелкаго сахару, фунтъ очищеннаго и со сливками смѣшаннаго масла, да фунтъ хорошей картофельной муки; все это, промѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, выложить въ кастрюлю, намазанную внутри масломъ и осыпанную тертымъ хлѣбомъ, запечь.

64. Миндальные груши.

Смѣшавъ фунтъ мелко-толченаго миндалю, сахару и корицы съ получашкою густыхъ сливокъ, 3 свѣжими яйцами и 3 ложками розовой воды и тертымъ хлѣбомъ, замѣси тѣсто, наваляй (посредствомъ муки) продолговатыхъ грушъ, у коихъ вмѣсто стебельковъ воткни палочки корицы, и пеки въ растопленномъ коровьемъ или хорошемъ чухонскомъ маслѣ, чтобы подавать къ столу горячія.

65. Миндальный пирогъ.

Смѣшай мелко-толченаго сладкаго миндаля $\frac{1}{2}$ фунта и горькаго 12 золотниковъ съ $\frac{1}{2}$ фунта сахару, куда клади одинъ за другимъ 15 яичныхъ желтковъ, стирая хорошенько все вмѣстѣ; потомъ прибавь тертаго бѣлаго хлѣба и лимонной цедры, растирай больше все это ложкой и, взбивъ отъ 15 яицъ бѣлки, подложи туда же понемногу и мѣшай хорошенько. Послѣ того, обмазавъ внутри кастрюли масломъ и обсыпавъ сахаромъ, выложи въ нее всю массу и дай испечься въ неочень жаркой печи; наконецъ, выложивъ на блюдо, наглазируй и подавай.

Примѣчаніе. Пирогъ этотъ глазируется разнымъ *глазиромъ*, который приготовляется такимъ образомъ: взбивъ 2 яичныхъ бѣлка, положи въ нихъ $\frac{1}{2}$ фунта мелко-толченаго и просѣяннаго сахару, да соку свѣжаго отъ одного лимона и три это ложкой до тѣхъ поръ, пока сдѣлается какъ сметана; потомъ, выложивъ составъ въ свернутую трубкою бумагу, глазируй. Наглазировавъ бѣлымъ, подложи къ бѣлому глазиру нѣсколько бакану или протертой клюквы, отъ чего онъ сдѣлается розовымъ и глазируй онымъ промежду бѣлаго. Такимъ образомъ, поставивъ въ печь на короткое время, дай глазиру обсохнуть и подавай.

66. Миндалень-кухень.

Смѣшавъ 1 фунтъ хорошаго масла съ такимъ же количествомъ мелкаго сахару и столькою мукой, выпусти туда же взбитые бѣлки отъ 25 яицъ, опять размѣшай хорошенько, выложи въ двѣ бумажныя коробки потребной величины, посыпь мелко-нартѣзаннымъ миндалемъ и поставь въ печь; а какъ поспѣетъ, одну коробку смажь ка-

кимъ угодно вареньемъ, наложи другою коробкой, разрѣжь четвероугольными кусками и, заглазировавъ (см. № 66 примѣч.), дай въ печи обсохнуть глазиру и подавай.

67. Миндальные пирожки.

Взбивъ 16 яичныхъ бѣлковъ, прибавь къ нимъ полфунта мелко-толченаго сахару и такого же 1 фунтъ сладкаго миндаля съ нѣсколькимъ количествомъ горькаго, тертой цедры съ одного свѣжаго лимона и нѣсколько розовой воды; все это, смѣшавъ хорошенько, вылей въ обмазанную внутри масломъ и обсыпанную тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ форму, запекай въ не очень жарко натопленной печи.

68. Обжаренные миндальные пирожки.

Смѣшавъ 1 фунтъ мелко-крошеннаго миндаля (сладкаго съ частію горькаго) съ полфунтомъ мелкаго сахару, толченымъ кардамономъ, гвоздикой и корицей, должно горсть этой смѣси обжарить въ хорошемъ маслѣ и, давъ стечь маслу чрезъ рѣшето, пока тѣсто еще горячес, намять его въ плоскую небольшую форму, которая должна быть холодная. Потомъ взять еще горсть

смѣси, обжарить, намять въ другую форму и такимъ образомъ поступать, пока выйдетъ все тѣсто.

69. Миндальные марципаны.

Очистивъ 1 фунтъ миндаля, истолочь должно его какъ можно мельче и по немногу смачивать яичнымъ бѣлкомъ, наблюдая, чтобы миндаль не замаслился; потомъ истолки и просѣй $1\frac{1}{2}$ фунта натертаго лимонною цедрой сахару. Приготовивъ это, должно выпустить на тарелку два яичныхъ бѣлка, нажать къ нимъ свѣжаго соку отъ одного лимона и тереть съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается глазирь какъ сметана, а на остальномъ сахарѣ надобно замѣсить приготовленный миндаль на подобіе тѣста и, прибавивъ къ нему нѣсколько лимоннаго соку, тертой цедры и упомятаго глазиру, стирать хорошенько на доскѣ пирожной. Потомъ, раскатавъ такое тѣсто скалкой толщиною въ мизинецъ, смазывать остальнымъ глазиромъ, наръзывать въ видѣ палочекъ, обдѣлывать разными фигурками или штучками и, выкладывая на желѣзный листъ, обложенный бумагой, печь

въ печи, не очень жарко натопленной. Когда же марципаны поспѣютъ, вынуть ихъ, дать хорошенько отстояться и подавать.

70. Пирожныя кольца.

Вскипятивъ два стакана хорошаго молока, должно заварить въ немъ погуще потребное количество крупичатой муки и, когда хорошенько проварится, дать остынуть и прибавить туда 12 свѣжихъ яицъ, чтобы вышло жидковатое тѣсто. За симъ, положивъ въ кастрюлю коровьяго масла, разгорячи его, чтобы кипѣло, и въ кипящее масло выпускай чрезъ трубку (свернутую изъ бумаги) тѣсто, стараясь изъ него выдѣлывать подобіе колецъ.

Примѣчаніе. Вынимая эти кольца изъ горячаго масла, при подачѣ къ столу должно обсыпать ихъ толченымъ сахаромъ.

71. Миндальныя стружки.

Сперва должно для сего приготовить желѣзный или жестяной листъ, обмазанный воскомъ; потомъ, взбивъ 6 яичныхъ бѣлковъ, смѣшать ихъ хорошенько съ $\frac{3}{4}$ мелко толченаго миндаля и съ $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго

сахару, надобно наложить эту смѣсь тонкимъ слоемъ на приготовленный листъ и обжарить въ печи; потомъ вынувъ, нарезать полосами въ 3 пальца шириною и, пока онѣ горячія, наворачивать около скалки въ видѣ сгужекъ. При подачѣ къ столу посыпать сахаромъ.

72. Макароны миндальные.

Стеревъ, какъ можно мельче 1 фунтъ толченого на розовой водѣ миндаля, съ 4 яичными бѣлками и подмѣшавъ къ нимъ 1 фунтъ мелкаго сахару и лимонной цедры, сдѣлать тѣсто, свалить изъ него небольшія лепешечки или маленькіе ширики (съ надавленными на нихъ сверху пальцемъ ямками), посыпать сахаромъ и обжарить въ печи не очень въ сильномъ жару.

73. Шоколадные макароны.

Смѣшавъ хорошенько полфунта мелко толченаго миндаля съ полфунтомъ мелкаго сахару, 12 золотниками тертаго шоколаду и пѣною отъ 3 взбитыхъ бѣлковъ, чтобы вышло густое тѣсто, накатать изъ него круглыхъ лепешечекъ, класть на бумагу и запекать не въ сильномъ печномъ жару.

74. Миндальные узелки.

Должно стереть $1\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара съ 1 фунтомъ мелко-толченаго миндаю, прибавить туда же лимоннаго соку, цедры и по пропорціи бѣлковъ; промѣшавъ сіе хорошенько, выпускать на бумажный листъ въ видѣ узелковъ и печь на слабомъ жару.

75. Гнѣзды.

Замѣсивъ изъ полуштофа густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ фунта растопленнаго масла, 2 ложки дрожей, толченаго сахара, кардамона, цедры и по пропорціи муки, крутое тѣсто, должно раскатать его, наръзать узкія полоски, обмазать растопленнымъ масломъ, посыпать сахаромъ и коринкою и, свернувъ каждую полоску на подобіе гнѣзда, класть на желѣзный листъ, дать взойдти, обмазать еще масломъ и испечь.

76. Розанчики.

Замѣсивъ на подобіе лапши, потребное количество муки на яйцахъ, изъ коихъ бѣлковъ класть болѣе, а желтковъ меньше, должно раскатать тѣсто потоньше, сло-

жить вдвое, вынимать стаканомъ кружки, складывать другъ на друга по 4 кружка и смазывать ихъ желтками для связи; потомъ, пережаривъ въ горячемъ маслѣ, выкладывать на блюдо, въ средину каждого розанчика положить ложечкою какого угодно варенья, обсыпать мелкимъ сахаромъ и подавать.

77. Бутерь-бродты.

Смѣшавъ полфунта растопленнаго масла съ полуфунтомъ мелкаго сахару, должно прибавить туда же одинъ за другимъ 6 цѣлыхъ яицъ и $\frac{3}{4}$ фунта крупчатой муки; все это замѣсить въ тѣсто, изъ котораго дѣлать вырѣзки стаканомъ, т. е. кружечки, укладывать ихъ на смазанный масломъ желѣзный листъ и запекать въ умѣренномъ жару.

78. Пирожное съ цукатами.

Смѣшавъ одинъ фунтъ мелко-толченаго сахару, 12 золотниковъ толченой корицы и 8 свѣжихъ яицъ, взбивать ихъ хорошенько продолженіе часа, прибавивъ исподоволь 1 фунтъ крупчатой муки, чтобы вышло тѣсто, въ которое положи полфунта мелко-

искрошенныхъ цукатовъ, перемѣшать еще хорошенько, и кладя на бумагу, ставить въ вольный печной духъ.

79. Воздушный пирогъ съ мармеладомъ и фруктами.

Смѣшавъ полфунта фруктоваго цукату (какой есть), мелко наръзаннаго, съ 10 испеченными и протертыми сквозь сито кислыми яблоками, положи туда же варенья сахарнаго, какого угодно (малиноваго, клубничнаго и проч.), опять перемѣшай, прибавь по пропорціи мелкаго сахару и густой пѣны отъ 15 взбитыхъ бѣлковъ; потомъ, сдѣлавъ на подобіе яблочнаго пирога (см. № 81) на блюде, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь.

80. Лѣтній англійскій пирогъ.

Возьмите лучшей крупчатой муки, сливочнаго или чухонскаго масла по 1 фунту и такое же количество мелкаго сахару, золотникъ истертой и просѣянной корицы и два свѣжихъ яйца, но воды не кладите ни капли; сдѣлайте изъ всего этого тѣсто, раздѣлите оное на двѣ рав-

ныя половины и каждую раскатайте въ лепешку, послѣ того возьмите глиняное блюдо съ закраинами, положите одну лепешку на блюдо, посыпьте на лепешку мелкаго сахару, а на сахаръ положите рядъ свѣжихъ сырыхъ ягодъ, какихъ угодно: малины, смородины, крыжовника, особенно вишень (вынувъ косточки), даже чернику и проч.; этотъ рядъ посыпьте также сахаромъ и кладите новый рядъ. Всего 4 или 5 рядовъ; сверху посыпьте еще сахаромъ и накройте другою лепешкой. Края лепешекъ склейте яйцомъ, обмажьте всю верхнюю лепешку бѣлкомъ, посыпьте ее сахаромъ и мелкою корицей, поставьте въ печной шкафъ или въ вытопленную печь, чтобы пирогъ заруминился.

81. Яблочный пирогъ.

Испекши десятокъ кислыхъ яблоковъ, должно протереть ихъ сквозь сито, положить туда полфунта сахару и стереть хорошенько съ яблоками; потомъ, сбивъ покрѣпче 15 яичныхъ бѣлковъ, смѣшай съ яблоками же, выложи на блюдо на подобіе копны, сгладь ножемъ, обсыпь саха-

ромъ и поставь въ печь, наблюдая, чтобы пирогъ не подгорѣлъ.

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ можно дѣлать *пироги изъ земляники, клубники, малины, черной смородины и ежевики.*

82. Лимонное пирожное.

Сваривъ въ водѣ 2 свѣжихъ лимона и изрубивъ какъ можно мельче, прибавить 12 желтковъ, смѣшанныхъ съ полуфунтомъ мелкаго сахару, и 10 мелко-истолченныхъ миндалинъ; смѣшавъ все это хорошенько, взбить 12 бѣлковъ, приложить туда же и выложивъ въ форму, внутри обмазанную масломъ и обсыпанную тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, поставить въ печь, не очень жарко натопленную, и дать побыть тамъ пирожному одинъ часъ времени, пока поспѣетъ.

ГЛАВА XVI.

РАЗНЫЕ КОМПОТЫ, КИСЕЛИ, КРЕМЫ, БЛАНЪ-МАНЖЕ, ЖЕЛЕ И МОРОЖЕНЫЯ.

1. Компотъ яблочный.

Облупивъ потребное количество хорошихъ яблоковъ, вынь изъ нихъ сѣмячки съ гнѣздушками, разрѣжь пополамъ и свари въ водѣ, пока размякнуть; потомъ, откинувъ ихъ на сито, отваръ процѣди, прибавь къ нему 1½ фунта простѣяннаго сахару, стаканъ бѣлаго винограднаго вина и по 2 золотника корицы и гвоздики, увари все это до густоты сиропа; послѣ того обобравъ 2 фунта винограда, положи въ сиропъ, прибавь туда нѣсколько лимонной корки и дай настояться. Наконецъ, уложивъ яблоки на блюдо такъ, чтобы сре-

дина онаго была пуста, клади туда вино-градъ и яблоки, натканные корицею и гвоздикою и облей компотъ густымъ сыропомъ.

2. Яблочный компотъ другимъ манеромъ.

Облупивъ яблоки (сколько потребно) и очистивъ ихъ, уложи стебельками вверхъ въ кастрюлю съ малою долей воды, сахара и корицы и вари на слабомъ огнѣ. Когда онѣ сварятся, вынь и выложи на блюдо, но уже стебельками внизъ, а потомъ, выливъ на нихъ уваренную жижу или сиропъ, положи на каждое яблоко немного какого-нибудь ягодника или варенья и подавай.

3. Яблоки въ гратинѣ.

Вымажь блюдо хорошенько коровьимъ масломъ и усыпь мелкимъ сахаромъ; потомъ, облупивъ яблоки, очисти ихъ отъ сердцевины, а въ пустоту каждого изъ нихъ положи немного не соленого сливочнаго масла и сахару, обсыпь ихъ всѣ также сахаромъ и запеки на легкомъ огнѣ. Когда же они почти испекутся, накрой противнемъ, чтобы зарумянились; нако-

нецъ въ отверстіе каждаго яблока положи по ложечкѣ какого-нибудь ягоднаго варенья и подавай.

4. Грушевый компотъ.

Взявъ грушъ не совсѣмъ зрѣлыхъ, положи ихъ въ стоящій на огнѣ кондитерскій тазикъ или въ чистую кастрюлю и оставь ихъ лежать тамъ до тѣхъ поръ, пока онѣ размокнутъ такъ, что будутъ уступать давленію пальца; тогда вынь ихъ, положи для остуженія въ холодную воду, облупи и разрѣжь въ четвертинки. Между тѣмъ свари сахарный сиропъ, опусти въ него груши, дай вскипѣть нѣсколько разъ, а потомъ вынь и уложи на блюдо. Сахаръ же или сиропъ, вскипятивъ еще одинъ или два раза, положи въ него нѣсколько лимонной цедры и немного корицы и вылей на компотъ

5. Грушевый компотъ иначе.

Очистивъ отъ кожи и сѣмечекъ груши, должно разрѣзать ихъ четвертинками и сварить съ стаканомъ вина, сокомъ отъ 2 лимоновъ и сахаромъ; потомъ прибавить

малинового или смородинового морсу и, выложивъ груши на блюдо, облить жижею.

6. Еще грушевый компотъ.

Очистивъ груши и сваривъ въ водѣ, откинь ихъ на сито, а въ той водѣ кипяти очищенную ихъ кожу; потомъ, процѣдя жижу, прибавь сахару, корицы, гвоздики по пропорціи и стаканъ бѣлаго или краснаго винограднаго вина и увари до густоты сиропа, въ который положи груши и дай стоять, пока остынетъ, а послѣ того, выложивъ груши на блюдо, облей сиропомъ и подавай.

7. Вишневый компотъ.

Оборвавъ отъ вишенъ вѣточки и вынувъ изъ нихъ косточки, должно варить ихъ съ винограднымъ виномъ, сахаромъ и лимонною цедрой по пропорціи; потомъ, выложивъ все на блюдо, дать остынуть и подавать.

8. Персиковый компотъ.

Разрѣзавъ персики, должно вынуть изъ нихъ косточки, а между тѣмъ сварить густоватый сиропъ, положи въ нихъ перси-

ки и дай постоять; потомъ, вынувъ персики, уложи на блюдо; а въ сиропъ прибавь лимонной цедры, дай прокипѣть и облей онымъ компотъ.

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ можно готовить и *компотъ изъ сливъ*, въ средину котораго кладутъ иногда малину.

9. Компотъ изъ крыжовника.

Очистивъ хорошенько не совсѣмъ зрѣлый крыжовникъ, должно сперва обдать его кипяткомъ и откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, сваривъ сиропъ изъ сахара съ винограднымъ виномъ и лимоннымъ сокомъ, положить въ оный приготовленный крыжовникъ, дать увариться, а послѣ того, выложивъ его на блюдо и прокипятивъ еще хорошенько сиропъ, облить имъ крыжовникъ и подавать.

10. Апельсиновый компотъ.

Отобравъ 10 хорошихъ апельсиновъ, натереть съ нихъ сахаромъ цедру, очистить отъ кожи, разрѣзать четвертинками или половинками (какъ угодно) и уложить

на блюдо; потомъ, сваривъ сиропъ изъ 1 фунта сахару, прилей къ нему стаканъ бѣлаго винограднаго вина, прибавь туда по 1 золотнику корицы и гвоздики и апельсинную цедру, смѣшай все хорошенько, вскипяти, остуди и облей этимъ сиропомъ уложенные на блюдо апельсины.

11. Сливочный кисель.

Разогрѣвъ штофъ густыхъ жирныхъ сливокъ, прибавить къ нимъ исподоволь 2 столовыя ложки крупичатой муки, 2 чайныя чашки сахару, 2 ложки розовой воды, горсть промытой коринки и десятокъ взбитыхъ бѣлковъ; все это, прокипятивъ до густоты, вылить на блюдо, посыпать лимонною цедрой и подавать горячій или холодный.

12. Кисель изъ отрубей.

Намочивъ холодною водою пшеничныхъ или ржаныхъ отрубей, чрезъ сутки, либо чрезъ двое сутокъ, процѣдить сквозь рѣдкое, а потомъ сквозь частое сито; процѣженному дать отстояться и съ осадка воду слить, потомъ на осадокъ налить чистой воды, вымѣшать и опять дать отсто-

аться, повторяя сіе до тѣхъ поръ, пока вода съ осадка будетъ стекать чистою. Этого осадка взявъ нѣсколько ложекъ, варить въ молокѣ и когда начнетъ садиться, слить въ чистую кастрюлю или въ форму и застудить.

Примѣчаніе. Этотъ кисель къ столу подается со свѣжими сливками.

13. Кисель изъ чернаго хлѣба.

Поджаривъ въ маслѣ потребное количество тертаго черстватаго ржанаго хлѣба, должно сварить его съ винограднымъ виномъ, лимонною цедрой, корицей, гвоздикой и сахаромъ до средственной густоты, подбивъ туда же два яичныхъ желтка съ винограднымъ виномъ, пропустить сквозь рѣшето на блюдо, и остудивъ, посыпать толченою корицей съ сахаромъ.

14. Яичный кисель.

Смѣшавъ штофъ хорошаго пшенятаго молока съ розовою водой, прибавить сахару и соли, выпустить туда же десятокъ яичныхъ бѣлковъ и взбивать все вмѣстѣ на умеренномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока разгорячится, вылить на блюдо и посыпать толченою корицей.

15. Яичный кисель съ рисомъ.

Взявъ 15 золотниковъ мелко-толченаго миндаля, 18 золотниковъ молотаго рису, нѣсколько кардамону, сахару и 6 яицъ, смѣшать вмѣстѣ, прибавить нѣсколько розовой воды, вылить туда же полштофа свѣжихъ густыхъ сливокъ и перемѣшавъ все хорошенько, вылить въ намазанное масломъ глубокое блюдо, поставить въ печь и дать огустьтъ.

16. Кисель картофельный.

Взять полфунта картофельной муки и, прибавивъ немного молока, растереть хорошенько ложкою; между тѣмъ вскипятить двѣ бутылки хорошаго цѣльнаго молока, вылить осторожниѣ въ разведенную муку, чтобы не заварить, выложить въ кастрюлю и поставить на огонь вариться, мѣшая безпрестанно до тѣхъ поръ, пока кисель будетъ отдѣляться отъ краевъ кастрюли; потомъ выложить его въ форму и застудить.

Примѣчаніе. Кисель сей подается къ столу со сливками или съ хорошимъ неснятымъ молокомъ и мелко-истолченнымъ сахаромъ.

17. Кисель лимонный.

Выпустить дюжину цѣльныхъ яицъ, подлить къ нимъ постепенно полтора фунта винограднаго вина, прибавить соку и стертой съ сахаромъ цедры отъ полдюжины свѣжихъ лимоновъ и толченаго сахару; все сіе взбить, размѣшивая безпрестанно, поставить на огонь и варить исподоволь; потомъ вылить свысока изъ кастрюли на блюдо, дабы болѣе вспѣнилось.

18. Кисель изъ винограда по-богемски.

Взять свѣжаго, не очень спѣлаго, винограда, положить оный съ мякишемъ бѣлаго хлѣба въ кастрюлю, подложить туда же нѣсколько сливочнаго (несолепаго) масла, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на огонь и упаривать: послѣ того, протеревъ виноградъ съ мякишемъ сквозь частое сито, прибавить масла, сахару, тертой лимонной цедры и толченаго мушкатнаго цвѣту, варить до сгущенія.

19. Миндальный кисель.

Истолочь мельче 1 фунтъ сладкаго и $\frac{1}{8}$ фунта горькаго миндаля, выпустить туда десятокъ свѣжихъ яицъ, взбить хорошень-

ко вмѣстѣ, прибавить полштофа свѣжихъ густыхъ сливокъ, тертой отъ двухъ лимоновъ цедры, померанцовой или розовой воды и мелкаго сахару. Все это смѣшавъ хорошенько, поставить вариться, безпрестанно размѣшивая, пока загустѣетъ; потомъ дать остынуть и выложить на блюдо.

20. Бальный кремъ.

Взявъ потребное количество желтковъ или бѣлковъ яичныхъ (2 дюжины съ половиною), взбить ихъ съ 1 фунтомъ толченаго сахару и во время взбиванія подлить туда штофа полтора густыхъ сливокъ; безпрестанно мѣшая, варить до тѣхъ поръ, пока загустѣетъ, и потомъ, прибавивъ померанцовой или коричневой воды, разлить по стаканамъ.

21. Сливочный кремъ.

Взбить прежде въ кастрюлѣ на льду штофъ свѣжихъ густыхъ сливокъ; потомъ должно разварить $\frac{1}{4}$ фунта рыбьяго клея, процѣдить, дать остынуть и положить въ сливки съ прибавленіемъ наскобленной съ одного свѣжаго лимона цедры и толченаго тертаго обѣ лимонъ сахару полфунтомъ.

Все это промѣшать хорошенько, выложить въ форму и застудить.

22. Макаронный кремъ.

Выливъ въ кастрюлю 2 штофа хорошаго молока, выпустить туда 12 яичныхъ желтковъ, прибавить ложку крупичатой муки, четверть фунта толченаго сахару, тертой съ одного лимона цедры, $\frac{1}{2}$ фунта коришки и крупно-толченыхъ макаронъ полфунта. Все это смѣшивать хорошенько на огнѣ; потомъ подлить туда 12 яичныхъ бѣлковъ, дать кипѣть, взбивая безпрестанно, а послѣ того остудить.

23. Чайный кремъ.

Положивъ въ кастрюлю нѣсколько свѣжаго сливочнаго или хорошаго коровьяго масла и ложку крупичатой муки, разогрѣть ихъ на огнѣ и стереть; потомъ, продолжая стирать, подбавить туда (по два или по три, а не вдругъ) дюжину яичныхъ желтковъ, немного соли, сахару, корицы, лимонной цедры и стаканъ сливокъ. Послѣ того, вскипятивъ свѣжаго цѣльнаго молока, положить въ него по пропорціи чаю зеленого или чернаго (какого угодно), уварить

хорошенько вмѣстѣ, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ кремомъ; прокипятить, вылить на блюдо, дать остынуть и посыпать мелко-толченымъ сахаромъ.

24. Кофейный кремъ.

Вскипяти 12 золотниковъ жженного и молотого хорошаго кофе въ достаточномъ количествѣ свѣжаго цѣльнаго молока раза три или четыре; потомъ, выпустивъ сколько надобно яичныхъ желтковъ, прибавь къ нимъ нѣсколько мелкаго сахару, немного крупчатой муки и подливай къ этой смѣси понемногу кипяченаго съ кофе и процѣженного молока, пока все молоко будетъ разведено съ смѣсью; послѣ того вскипяти еще разъ и остуди.

25. Шоколадный кремъ.

Взять бутылку краснаго винограднаго вина, натереть туда четверть фунта шоколаду и прибавить девять свѣжихъ яицъ; все это взбить хорошенько, положить сахару и мѣшать все вмѣстѣ на огнѣ до сгущенія, а потомъ, выливъ на блюдо, остудить и подавать.

26. Кремъ-брюле.

Сперва должно взбить въ кастрюлѣ на льду штофъ свѣжихъ густыхъ сливокъ и смѣшать съ 4 золотниками положеннаго сахару, прибавить развареннаго и процѣженнаго рыбьяго клею четверть фунта и полфунта толченаго сахару. Все это вымѣшать хорошенько, выложить въ форму и застудить.

27. Земляничный кремъ.

Протеревъ въ горшокъ сквозь сито потребное количество свѣжей обобранной земляники, примѣшать къ ней чайную ложку картофельной муки, четверть фунта толченаго сахару, десятокъ свѣжихъ яицъ и полштофа винограднаго вина; все это промѣшать хорошенько, поставить какую-либо кастрюлю съ водою на огонь и во время закипанія воды, помѣстить въ нее горшокъ до половины, мѣшая безпрестанно во время кипѣнія воды, пока вся масса сгустится. Послѣ того, вынувъ изъ воды горшокъ, выложить кремъ на блюдо, остудить, облить его густымъ вишневымъ сокомъ и обложить свѣжею земляникой.

28. Малиновый кремъ.

Готовится точно такъ же, какъ и земляничный (№ 27), съ тою только разницею, что здѣсь, вмѣсто протертой сквозь сито земляники, берется полштофа малиноваго соку; а при подачѣ къ столу, обкладываютъ свѣжею малиной и бисквитами.

29. Миндальный кремъ.

Сперва должно сдѣлать кремъ такимъ же образомъ, какъ сказано подъ № 23. (*См. Чайный кремъ*), а когда станешь подбавлять яичные желтки, то должно положить туда же горсть мелко-толченаго миндаля и съ нимъ мѣшать на огнѣ; когда же кремъ вылитый на блюдо остынетъ, должно хорошую горсть облупленнаго миндаля изрубить мелко и истолочь съ горстью сахара, посыпать кремъ, зарумянить разжевною докрасна желѣзною лопаткой и подавать.

30. Трехцвѣтный кремъ.

Взбить на льду потребное количество свѣжихъ густыхъ сливокъ, раздѣлить особо на три части, изъ коихъ въ одну прибавить мелкаго сахару и толченой ванили;

въ другую сахару и малиноваго соку, а въ третью сахару и жженаго молотаго кофе; потомъ на всѣ три части подложить (по 3 золотника на каждую) 9 золотниковъ развареннаго и процѣженнаго рыбагоклею. Приготовивъ все такимъ образомъ, должно вылить въ форму прежде кофейный кремъ и остудить, потомъ красный т.-е. малиновый; а за нимъ — ванилевый или бѣлый. Застудивъ послѣдній, выложить на блюдо и подавать.

31. Ванилевый кремъ.

Взять штофъ хорошихъ густыхъ сливокъ, отдѣлить оныхъ нѣсколько и разварить въ нихъ полпалочки ванили, протереть сквозь сито, смѣшать съ остальными сливками и сбить на льду, прибавя-туда по пропорціи развареннаго и процѣженнаго рыбагоклея и мелкаго сахару; потомъ, выложивъ въ форму, застудить.

32. Лимонный кремъ.

Сперва должно взбить въ кастрюль 4 желтка, 8 цѣлыхъ яицъ, выжать туда отъ 10 лимоновъ соку и положить накрошенную съ нихъ цедру; потомъ прибавить

штофъ или немного менѣе $1\frac{1}{2}$ штофа ка-кого-либо сладкаговинограднаго вина (муш-катели, бишефу и т. п.), достаточное ко-личество сахару и нѣсколько кардамону. Все это, мѣшая безпрестанно, кипятить, а послѣ того, снявъ съ огня, взбивать до тѣхъ поръ, пока простынетъ. Наконецъ въ приготовленную такимъ образомъ массу исподоволь прилить штофъ взбитыхъ сли-вокъ и подавать.

33. Кремъ съ фисташками.

Приготавливается точно такъ же, какъ мин-дальный кремъ (см. № 29), съ тою только разницей, что здѣсь, вмѣсто миндаля, кла-дуться мелко-толченныя фисташки; а когда кремъ остынетъ, то посыпается горстью очищенныхъ и съ сахаромъ мелко-толче-ныхъ фисташекъ и зарумянивается.

34. Вишневый кремъ.

Отобравъ получше свѣжихъ или сухихъ кислыхъ вишенъ полную глубокую тарел-ку, должно сварить ихъ съ полуштофомъ воды, протереть сквозь сито, выложить въ горшокъ, куда прибавить 8 цѣльныхъ яицъ,

нѣсколько картофельной муки, бутылку винограднаго вина и $\frac{1}{4}$ фунта или болѣе мелкаго сахару; все это смѣшать хорошенько, поставить горшокъ до половины въ горячую воду и безпрестанно мѣшать всю массу до сгущенія оной. Наконецъ, вынуть изъ воды горшокъ и выложивъ кремъ на блюдо, остудить и обложить вишнями.

35. Кремъ изъ винограднаго вина.

Сперва должно сдѣлать кремъ такимъ же образомъ, какъ сказано подъ № 23 (см. *Чайный кремъ*), употребля здѣсь нѣсколько побольше муки; потомъ прибавить туда бѣлаго или краснаго винограднаго вина (какого угодно), достаточное количество сахару, нѣсколько корицы и лимонной цедры. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, поставить на огонь и взбивать безпрестанно до сгущенія.

36. Померанцовый кремъ.

Сваривъ три золотника померанцоваго цвѣту въ фунтѣ густыхъ сливокъ, процѣдить сквозь частое сито, прибавить туда 8 яичныхъ желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{4}$ фунта толченаго сахару, 6 золотниковъ раз-

варенного и процѣженного рыбьяго клея и пѣну отъ взбитыхъ жирныхъ сливокъ (полторы бутылки). Все это, смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, вылить въ форму и остудить.

37. Ананасный кремъ.

Очистивъ, натеревъ на теркѣ и протеревъ сквозь сито два ананаса, должно смѣшивать ихъ съ сиропомъ изъ полуфунта сваренного въ водѣ сахара и съ 6 золотниками разваренного и процѣженного рыбьяго клея, потомъ, положивъ туда же густую пѣну отъ штофа жирныхъ сливокъ, вылить всю массу въ форму и застудить.

38. Блянь-манже миндальное.

Обжаривъ четверть фунта сладкаго и 8 золотниковъ горькаго миндаля, истолочь помельче въ ступкѣ, выложить въ кастрюлю, развести 1 штофомъ хорошихъ сливокъ, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, по 1 золотнику корицы и гвоздики и нѣсколько лимонной цедры. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, подбавъ $\frac{1}{4}$ фунта разваренного процѣженного и застуженного рыбьяго (осетроваго) клею и, прокипятивъ хоро-

шенько, процѣдить сквозь чистую салфетку въ формы. — По желанію можно подцвѣчать клюквою или баканомъ.

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ готовится и *ванильное блянъ-манже* изъ подупалочки ванили съ сахаромъ, сливками и рыбьимъ клеемъ. Также дѣлается *кофейное* изъ $\frac{1}{4}$ фунта хорошаго жженого и молотаго кофе съ сахаромъ, рыбьимъ клеемъ и сливками.

39. Апельсинное блянъ-манже.

Вскипятить штофъ свѣжихъ сливокъ съ $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, прибавить къ нимъ по пропорціи рыбьяго клею и наскобленной съ апельсиновъ цедры, процѣдить сквозь чистую салфетку; потомъ, взявъ пятокъ или болѣе апельсиновъ, вычистить изъ нихъ внутренность, а вмѣсто оной налить приготовленнаго блянъ-манже, залить въ большую форму и застудить. Наконецъ, выложивъ на блюдо, обложи по краямъ свѣжими апельсинами, разрѣзанными пополамъ или четвертинками.

Примѣчаніе. Точно также готовится и *лимонное блянъ-манже*.

40. Молочное желе.

Распустивъ въ розовой водѣ 18 золотниковъ рыбьяго клею, прибавить нѣсколько померанцовой и коричневой воды, горсть мелко-толченаго сладкаго миндаля съ малою частью горькаго, сахару и 6 штофовъ хорошаго свѣжаго молока; все это хорошенько прокипятить, процѣдить и застудить.

41. Мясное желе.

Положивъ въ кастрюлю обмытыхъ фунтовъ 5 мякоти телятины, 3 фунта баранины, двѣ пары очищенныхъ телячьихъ ножекъ и 1 старую курицу, налить достаточнаго количествомъ воды, чтобъ она всю провизію покрыла, кипятить, снимая безпрестанно пѣну; потомъ, прибавить туда по пропорціи гвоздики, корицы, лимоннаго соку, цедры и бутылку бѣлаго винограднаго вина. Все это кипятить хорошенько часа 3 или 4 до клейкости; послѣ того, взбивъ 5 яичныхъ бѣлковъ, прибавить туда же, чтобы очистить и освѣтить желе. Послѣ того жижу вылить на салфетку, привязанную четырьмя углами къ ножкамъ

опрокинутого стула, и медленно процѣдить и застудить.

Примѣчаніе. Если же при процѣживаніи желе окажется не такъ свѣтло, то можно его вылить опять въ салфетку и процѣдить вторично.

42. Желе изъ телячьихъ ножекъ.

Очистивъ, перемывъ начисто и вынувъ кости изъ телячьихъ ножекъ, должно варить ихъ хорошенько часа 3 или 4 до густоты или клейкости, такъ чтобы уварилась большая часть жидкости; потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку, прибавить бутылку бѣлаго винограднаго вина, соку и цедры отъ 3 лимоновъ, корицы, кардамону и сахару. Все это хорошенько вскипятить, взбить пятокъ яичныхъ бѣлковъ и пѣну оныхъ положить туда же для освѣтленія. Наконецъ процѣдить жидкость на блюдо и дать застыть.

43. Сливочное мороженое.

Взявъ двѣ дюжины свѣжихъ яицъ, отбей бѣлки, а желтки положи въ кастрюлю, подсыпъ къ нимъ 2 фунта мелкаго сахара и смѣшай хорошенько; потомъ влей туда 4 °

бутылки густыхъ сливокъ и свари до густоты. Послѣ того, процѣдивъ всю массу въ форму, которую поставь въ окоренокъ или въ кадочку, обложи кругомъ мелкимъ льдомъ, обсыпь побольше солью и верти, а между тѣмъ положенную въ форму смѣсь вымѣшивай хорошенько лопаткою, чтобы мороженое было мягче и такимъ образомъ застуди.

44. Мороженое съ ванилью.

Смѣшавъ хорошенько 15 яичныхъ желтковъ съ 1 фунтомъ мелкаго сахару, должно сварить штофъ густыхъ сливокъ съ полпалочкою истолченной ванили; потомъ въ сливки положить желтки, взбитые съ сахаромъ, и взбивать ихъ на огнѣ хорошенько. Послѣ того, снявъ съ огня, мѣшать ихъ еще до охлажденія, вылить въ форму и заморозить, какъ выше показано (№ 43).

45. Миндальное мороженое.

Смѣшавъ $1\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго и мелкоистолченнаго миндаля съ десятью яичными желтками и полуфунтомъ мелкаго сахару, варить все это съ полуштофомъ густыхъ

сливокъ, процѣдить сквозь сито въ форму и заморозить.

46. Орѣховое мороженое.

Положивъ въ кастрюлю 2 фунта мелкаго сахару, выпусти туда желтки отъ 30 яицъ и взбей хорошенько, потомъ истолки мелче $\frac{1}{2}$ фунта орѣховыхъ ядеръ, смѣшай съ яйцами, подлей туда 4 бутылки густыхъ сливокъ и свари хорошенько. Наконецъ, процѣдивъ всю смѣсь въ форму, обложенную льдомъ и обсыпанную солью, верти (какъ сказано подъ № 43) до замороженія.

47. Малиновое мороженое.

Смѣшавъ хорошенько штофъ густыхъ сливокъ съ $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару и такимъ количествомъ малиноваго соку, чтобы сливки получили запахъ малины и окрасились; потомъ, вскипятивъ все это, заморозить.

48. Кофейное мороженое.

Наливъ полштофа кипяченыхъ сливокъ горячихъ на $\frac{1}{4}$ фунта жженаго и молотаго кофе, оставить на полчаса и пропустить сквозь чистую салфетку; потомъ, взбивъ

густо 8 яичныхъ желтковъ съ полфунтомъ мелкаго сахару, смѣшать со сливками, прокипятить хорошенько, безпрестанно мѣшая, а послѣ того мѣшать до тѣхъ поръ, пока нѣсколько остынетъ, и заморозить въ формѣ какъ обыкновенно.

49. Шоколадное мороженое.

Всыпавъ полплитки тертаго шоколада въ штофъ густыхъ сливокъ, должно вскипятить, прибавить 8 яичныхъ желтковъ, взбитыхъ съ 12 лотами мелкаго сахару, и кипятить, мѣшая безпрестанно, пока задымится; потомъ, снявъ съ огня, продолжать мѣшать до охлажденія, вылить въ форму и заморозить.

50. Пуншевое мороженое.

Сперва должно изъ 2 фунтовъ сахару сварить не очень густой сиропъ; потомъ, натеревъ на сахаръ съ 5 свѣжихъ лимоновъ цедру, положить въ кастрюлю, подлить туда сиропъ и выжавъ туда же нѣсколько лимоннаго соку, чтобы не такъ было кисло, процѣдить сквозь ситку въ форму, обложенную кругомъ льдомъ и обсыпанную солью, и вертѣть; послѣ того,

взбивъ полдюжины желтковъ съ полфунтомъ мелкаго сахару, смѣшать хорошенько, выложить въ мороженое и бить подолѣ лопаткою. Наконецъ прибавить по вкусу или по желанію хорошаго рому, вымѣшать съ мороженымъ и раскладывать въ бокалы.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ОТДѢЛЕНИЕ I.

ГОРЯЧІЯ КУШАНЯ.

ГЛАВА I.

О ПРИГОТОВЛЕНІИ ПОСТНЫХЪ БУЛЬОНОВЪ.

I. Рыбный бульонъ.

Вымывъ осетровую или бѣлужью головизну свѣжую (а если соленую, то прежде вымочивъ ее съ вечера), должно налить на нее въ кастрюлѣ воды и дать кипѣть; потомъ, выпотрошивъ мелкую рыбу (ершей, пискарей, небольшихъ окуней, карасей, плотицу и т. п.), стараясь не раздавить желчи, отъ чего бульонъ и кушанье съ онымъ получаютъ горькій вкусъ, вычистить,

перемыть рыбу на-чисто, положить въ кастрюлю съ головизною и продолжать кипятить, снимая чаще пѣну; послѣ того, прибавить туда же очищенныхъ корней петрушки, пустарнаку, рѣпы, моркови и утыканныхъ корицей и гвоздикой луковицъ, все это накрошивъ, дать кипѣть. За симъ перемывъ и перебравъ полфунта хорошихъ сухихъ снятковъ, положить въ ту же кастрюлю; когда вся масса въ половину поспѣетъ, накрыть крышкой и укипятить еще хорошенько. Наконецъ, когда совсѣмъ поспѣетъ, процѣдить сквозь чистую салфетку и употреблять въ супы, щи, соусы и проч.

2. Грибной бульонъ.

Перебравъ достаточное количество бѣлыхъ грибовъ, положить ихъ въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь; потомъ, очистивъ свѣжихъ рубленыхъ шампиньоновъ, прибавить туда же, подложить одну или двѣ изрѣзанныхъ мелко луковичы и немного соли, кипятить все это хорошенько, пока лукъ совершенно разварится. Послѣ того, процѣдивъ бульонъ

сквозь чистую салфетку, употреблять въ щи, супы и проч.

3. Постное кули.

Всыпавъ въ кастрюлю полфунта крупичатой муки, подлить къ ней $\frac{1}{2}$ фунта орѣховаго или маковаго масла, поставить на плиту и мѣшая хорошенько, чтобы не было комковъ, поджарить, наблюдая притомъ, дабы не пригорѣло, потомъ налить туда какого-либо постнаго бульону, размѣшивать тщательно, дать кипѣть сильнѣе, а послѣ того процѣдить, прибавить соку отъ одного свѣжаго лимона и употреблять для соусовъ.

ГЛАВА II.

РАЗНЫЯ УХИ.

1. Русская уха.

Перечистивъ, разрѣзавъ по частямъ и перемывъ раза два въ чистой водѣ потребное количество живой рыбы, кладутъ ее на рѣшето. Нашинковавъ разныхъ кореньевъ и присоливъ, съ двумя луковицами, кипятятъ три раза въ кастрюлѣ съ количествомъ воды соразмѣрнымъ количествомъ рыбы; кладутъ въ нихъ приготовленную рыбу и ставятъ кипѣть, счищая пѣну и присоединивъ, ежели есть, икры и молоки изъ оной рыбы. Кипятить должно тихо: ибо отъ сильнаго кипѣнія всякій супъ постный (но не скоромный) теряетъ и цвѣтъ и вкусъ. Когда уха хорошо прокипитъ, кладутъ въ

нее ломоть (безъ корки) русскаго чернаго хлѣба и накрывъ крышкою, удаляютъ на край плиты, а чрезъ четверть часа хлѣбъ изъ ухи вынимаютъ и она, прокипяченная вторично, подается съ лимономъ и рубленною зеленью укропа.

2. Французская уха.

Очистивъ, изрѣзавъ по частямъ и перемывъ на чисто стерлядей (визигу изъ нихъ вынь) и налимовъ (молоки ихъ обвари въ бѣломъ винѣ), перетри ихъ чистою салфеткой или полотенцемъ; потомъ положи ихъ въ кастрюлю, прибавъ туда же очищенныхъ и обваренныхъ въ кипяткѣ оливокъ и мелкокрошенныхъ кореньевъ. Между тѣмъ, очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ ершей и пискарей, поставъ вариться въ достаточномъ количествѣ воды, прибавъ двѣ луковицы, лавроваго листу и малую долю горошчатаго цѣльнаго перцу (кому угодно), все это, посоля немного, кипяти, счищая пѣну, до крѣпости бульона. Потомъ этотъ бульонъ процѣди сквозь чистую салфетку на стерлядей съ налимами, еще прокипяти одинъ разъ вмѣстѣ и предъ

подачею къ столу влей туда мадеры и бѣлаго вина, положи наръзаннхъ кружечками свѣжихъ лимоновъ и посыпь рубленою зеленью укропа.

3. Уха готовимая на-скоро.

Очень часто промышленники или охотники до рыбной ловли, утомясь, желаютъ подкрѣпить себя на самомъ берегу рѣкъ, прудовъ или озеръ (гдѣ ловятъ) ухю. Для сего, выпотроша, перечистивъ и перемывъ потребное количество сборной мелкой рыбы, должно положить ее въ котелокъ или въ кастрюлю, положить туда же чищенныхъ кореньевъ и луку присолить и варить до готовности, потомъ процѣдивъ сквозь частое сито или чистое полотно, засыпать манною крупю и дать еще хорошенько прокипѣть.

ГЛАВА III.

СУПЫ.

I. Супъ изъ потроховъ.

Взявъ бѣлужьи или осетровые потроха, разрѣзавъ кишки, вычистивъ, выскобливъ ножомъ, перемой раза трѣ въ теплой водѣ и съ молоками положи въ кастрюлю, налей водою, присоли и вари до готовности. Съ готовыхъ процѣди бульонъ въ другую кастрюлю, перемой опять кишки, изрѣжь ихъ помельче, равно и молоки. Потомъ поджаривъ двѣ ложки орѣхового масла съ двумя ложками муки въ особой кастрюлѣ на плитѣ до красна, налей приготовленнымъ бульономъ, прибавь туда шинкованныхъ кореньевъ и ставь кипѣть. Когда вскипитъ, счистивъ пѣну, слови жиръ и

клади потроха съ кнелю изъ судака, которую должно выпустить съ ложки. Давъ прокипѣть минутъ 10, при отпускѣ къ столу, положи въ супъ изрѣзанный ломтиками лимонъ, обсыпь рубленою зеленою укропа и подлей стаканъ бѣлаго вина или двѣ ложки ренскаго уксуса.

2. Супъ-калья.

Положи въ рыбный бульонъ (см. *гл. I. № 1*), $\frac{1}{8}$ фунта истолченной въ ступкѣ и разведенной тѣмъ же бульономъ паисной икры, крошенago луку и кореньевъ, лаврового листу, перцу, гвоздики, корицы и хорошую горсть очищенныхъ сухихъ снятковъ и, разбивъ комки, кипяти минутъ десять, и потомъ процѣди. Послѣ того, приливъ двѣ ложки орѣховаго масла въ кастрюлю съ двумя ложками муки, перемѣшивай хорошенько ложкою и поджарь докрасна; потомъ разведи рыбнымъ бульономъ и, прибавивъ зеленого луку, шинкованныхъ кореньевъ, очищенныхъ и искрошенныхъ сухариками малосольныхъ огурцовъ, полфунта изрѣзанной также въ сухарики паисной икры и свѣжаго судака, наръзаннаго

штуками и обжаренного въ маслѣ, дай тихо прокипятъ четверть часа. При подачѣ къ столу влей въ супъ нѣсколько огуречнаго рассола, положи рѣзанный ломтиками лимонъ и обсыпь рубленнымъ укропомъ.

3. Супъ-калья изъ грибовъ.

Очистивъ, перемывъ и обваривъ кипяткомъ потребное количество бѣлыхъ грибовъ (или какіе есть), нарежь ломтиками огурцовъ, нашинкуй луку и все это поджарь въ маковомъ маслѣ; потомъ подсыпь муки, налей грибнымъ бульономъ (см. гл. I, № 2), посоли немного, прибавь нѣсколько перцу и дай кипятъ: потомъ, приквасивъ немного лимоннымъ сокомъ или огуречнымъ рассоломъ, приправь миндальнымъ молокомъ и подавай.

4. Супъ раковый.

Приготовивъ рыбный бульонъ, поджарь въ кастрюлѣ двѣ ложки орѣхового или маковаго масла съ двумя ложками крупчатой муки до-красна, накати тѣмъ же бульономъ, положи въ него разныхъ шинкованныхъ кореньевъ и зеленого луку и дай

кипѣть. Потомъ сваривъ въ соленой водѣ раковъ и снявъ съ нихъ верхнюю кожицу, нафаршируй ее рыбною кнелю и съ очищенными раковыми хвостиками клади въ супъ, а остальную кнель, выложивъ туда же съ ложечки, прокипяти четверть часа. За симъ, вливъ въ супъ стаканъ бѣлаго вина, выжми туда же соку изъ одного свѣжаго лимона и посыпь рубленою зеленью укропа.

5. Супъ изъ наливовъ.

Натеревъ наливовъ солью, выпотрошить ихъ, разрѣзать кусочками, перемыть въ холодной водѣ, налить въ кастрюль водою, присолить и дать вариться; потомъ, снявъ супъ съ огня, разжидить нѣсколько водой, положить въ него около десятка чищенныхъ луковицъ, нарѣзанныхъ корней петрушки и сельдерея, немного перцу и мускатнаго орѣха, прокипятить, пока корни разварятся; послѣ того прибавить зелени петрушки, орѣховаго или маковаго масла ложки двѣ, смѣшаннаго съ мукою, разрѣзанный ломтиками лимонъ и на-чисто перемытую печень наливовъ съ молоками.

Наконецъ прокипятить все это вмѣстѣ, подложить туда очищенной отъ кожи рыбы и варенаго облупленнаго картофеля.

6. Супъ лаврель съ пшеномъ.

Накрошивъ потребное количество сваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, нашинкуй разныхъ кореньевъ (петрушки, пустарнаку, сельдерея и т. п.) и поджарь все это въ маковомъ маслѣ; потомъ налей грибнымъ бульономъ и дай кипѣть. За симъ, обваривъ въ кипячей водѣ съ солью полфунта начисто перемытаго сарачинскаго пшена, положи по пропорціи въ супъ и кипяти до готовности. Когда же супъ поспѣетъ, выливъ его въ суповую чашку или миску, посоли, обсыпь зеленью укропа и подавай.

7. Супъ грибной.

Сваривъ бульонъ изъ четверти фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ, процѣди его и дай отстояться. Между тѣмъ нашинкуй кореньевъ: петрушки, сельдерея, пусторняка и луку, подлей къ нимъ орѣховаго или маковаго масла, положи въ одну съ ними кастрюлю ложки двѣ муки, перемѣшай хо-

рошенько и поджарь на плитѣ; потомъ разведи приготовленнымъ грибнымъ бульономъ (изъ коего грибы вынь), накрой кастрюлю крышкой и дай хорошенько прокипѣть, снимая чаще пѣну. За симъ, обмочивъ грибы въ клеръ и обвалявъ въ тертомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба, обжарь въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ и положи въ супъ съ фунтомъ обобраннаго и перемытаго щавелю и двумя ложками ренскаго уксусу; наконецъ, прокипятивъ все хорошенько, положи туда же изрѣзанный кружками лимонъ, прилей стаканъ бѣлаго вина, посыпь рубленою зеленью укропа и подавай.

8. Грибныя ушки.

Перемывъ и очистивъ 1 фунтъ бѣлыхъ (или какіе есть) грибовъ, положи въ кастрюлю, налей холодною водою и вскипяти, снимая пѣну; потомъ положи туда двѣ чищенныя луковицы, по два корешка петрушки и моркови и немного соли, свари до спѣлости, а когда будутъ готовы, откинь на рѣшето грибы и, отдѣливъ отъ шляпокъ корешки, изруби помельче эти ко-

решки, которые потомъ поджарь въ маковомъ маслѣ съ шинкованнымъ лукомъ, перцемъ, солью и зеленью. Между тѣмъ изъ фунта крупичатой муки съ полною ложкой орѣховаго или маковаго масла и малою долей соли замѣси покруче тѣсто, раскатай какъ для лапши, нарѣжь четверугольными штучками, на которыя клади сверху ложкою приготовленный фаршъ изъ грибныхъ корешковъ, загибай въ видѣ ушковъ; смазывая водою, а потомъ, положи ихъ на сковороду, дай имъ въ печи пробыть до готовности. За симъ, нашинковавъ остальные грибы, положи въ кастрюлю съ очищенными кореньями: пореемъ, сельдереемъ, петрушкою и пустарнакомъ, и все это изжарь въ маслѣ, прибавь ложки двѣ муки, наката грибнымъ бульономъ, положи туда же цѣлую очищенную луковницу, приправь гвоздикомъ и лавровымъ листомъ и дай всему кипѣть до спѣлости. При подачѣ къ столу, выложи прежде ушки въ суповую чашу, налей супъ, приправь миндальнымъ молокомъ и посоли по вкусу.

9. Рыбный супъ.

Для приготовленія сего супа берутъ потребное количество мелкой рыбы, а по большей части окуней, потрошатъ, очищаютъ и перемываютъ, потомъ варятъ хорошенько въ водѣ, процѣживаютъ и въ этотъ бульонъ прибавляютъ ложку макового или орѣховаго масла, сельдерея, перцу, соли и мушкатнаго орѣха, кипятятъ все вмѣстѣ. Послѣ того кладутъ въ супъ какую-либо большую рыбу (свѣжую бѣлугу, осетрину и т. п.) или крупныхъ рыбъ (окуней, карасей, линей и проч.) и нѣсколько варенаго облупленнаго картофеля и варятъ до спѣлости рыбы.

Примѣчаніе. Вмѣсто рыбы въ сей супъ можно класть рыбныя клецки, состоящія изъ рыбной кнели въ смѣшеніи съ тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба и масломъ; а также въ супъ сей, при подачѣ къ столу, кладутъ изрѣзанный въ ломтики лимонъ.

10. Лапша на миндальномъ молокѣ.

Сдѣлай изъ полфунта сладкаго миндаля (и нѣкоторую долю горькаго) молоко, на которомъ замѣси тѣсто изъ потребнаго ко-

личества хорошей простынной муки, ореховаго или маковаго масла и соли. Это тѣсто раскатай, какъ обыкновенно для лапши, покруче и потоньше, скатай трубкою, накроши или нашинкуй помельче и обсуши на рѣшетѣ. За симъ, сваривъ бульныхъ грибовъ (см. № 8), процѣди, наръжь не очень мелко и въ особой кастрюлѣ, выложивъ ихъ въ оную, налей грибнымъ бульономъ, присоли и вскипяти; а не задолго предъ подачею засыпь лапшу, еще вскипяти раза два, подбѣли оставшимся миндальнымъ молокомъ и подавай къ столу.

11. Гороховый супъ.

Разваривъ простаго сухаго гороху (сколько потребно) и протеревъ его сквозь рѣдкое сито, поджарь въ кастрюлѣ съ ореховымъ или маковымъ масломъ, потомъ разведи кипяченою водою, положи туда же искрошенныхъ малосольныхъ огурчиковъ и прокипяти хорошенько.

Примѣчаніе. Можно этотъ супъ дѣлать и безъ огурчиковъ; но подавать къ столу всегда должно съ гренками, т. е. съ су-

хариками изъ бѣлаго хлѣба, обжаренными въ маслѣ.

12. Пшенный супъ на миндальномъ молокѣ.

Сдѣлавъ изъ фунта сладкаго съ нѣсколькими штучками горькаго миндаля молоко, процѣди его сквозь чистую салфетку, прибавь по пропорціи сахару и, выливъ его въ кастрюлю, подложи туда полфунта прежде того свареннаго сарачинскаго пшена, дай вариться, не позволяя кипѣть.

ГЛАВА IV.

ЩИ И БОРЩИ.

1. Щи изъ кислой капусты съ грибами.

Отжавъ въ рукахъ рубленой кислой капусты (если она очень кисла), кладутъ въ кастрюлю съ тремя ложками орѣховаго или маковаго масла и двумя рублеными луковичами, поджариваютъ на плитѣ, мѣшая лопаткою, присыпаютъ порядочную горсть муки и, разведя хорошимъ свѣжимъ грибнымъ бульономъ, прибавляютъ туда грибовъ (изъ-подъ коихъ взять бульонъ), закрываютъ кастрюлю крышкою и даютъ упрѣть.

2. Щи изъ кислой капусты съ головизной.

Вымочивъ съ вечера головизну, свари ее до половины готовности, а потомъ изрѣжь

кусками и перемой; между тѣмъ, отжавъ потребное количество кислой капусты, положи въ кастрюлю. Въ тоже время въ особой кастрюлѣ, нашинковавъ двѣ чищенныя луковицы, прилей къ нимъ маковаго масла и поджарь; послѣ того, подсыпавъ двѣ столовыя ложки муки, наката бульономъ, въ которомъ варилась головизна и клади въ оный капусту, перебранные хрящи и мякоть головизны и дай кипѣть до готовности, наблюдая, чтобы рыба не переварилась. При подачѣ къ столу посыпь зеленью петрушки или укропа.

3. Щи лѣнныя.

Разваривъ четверть фунта сухихъ бѣлыхъ, или какіе есть, грибовъ, процѣди бульонъ въ чашку; потомъ, изрѣзавъ кочанъ русской бѣлой капусты, положи въ кастрюлю, налей рыбнымъ бульономъ, присоли, накрой крышкою и дай кипѣть на плитѣ часъ времени. Послѣ того, нашинковавъ двѣ луковицы и поджаривъ съ чайною чашкой орѣховаго или маковаго масла, подсыпь горсть муки, разведи двумя бутылками кислыхъ щей, вылей во щи,

прибавь изрѣзанной штучками моркови и толченаго картофелю, накрой крышкою и вари до готовности. Наконецъ, перемывъ варенные грибы, заваляй въ клерѣ и тертомъ хлѣбѣ, обжарь въ маслѣ и положи во щи, и, подправивъ ихъ чайною чашкой миндальнаго молока, подавай съ рубленою зеленью петрушки.

4. Калья.

Нашишковавъ огурцовъ, кислой кочанной капусты, луку и разныхъ кореньевъ, поджарь все это въ макѣвомъ маслѣ, подсыпь муки, перемѣшай хорошенько и налей рыбнымъ бульономъ; потомъ нарѣзавъ кусками $1\frac{1}{2}$ фунта малосольной белужьей тѣшки, положи туда же, вскипяти, снимая пѣну, и приквась огуречнымъ рассоломъ. Послѣ того, отнявъ отъ кочанной капусты стебельки и разрѣзавъ маленькими кусочками полфунта паисной икры, заверни каждый кусочекъ икры въ капустный листокъ, посади на шпильку штукъ по пяти такихъ свертковъ, опускай въ калю и дай вариться до готовности. При подачѣ къ столу, снявъ со шпилекъ кусочки икры и

вынувъ изъ капустныхъ листовъ икру, положи ее въ калью, подложи изрѣзанный ломтиками лимонъ и посыпь зеленью укропа.

5. Борщъ съ клецками.

Положивъ въ кастрюлю очищенной, мелко-шинкованной красной свеклы штукъ пять, шинкованныхъ кореньевъ петрушки и пусторнаку, очищеннаго и разрѣзаннаго четвертинками луку, сыраго очищеннаго картофелю, моркови и немного русской кислой капусты, подлей туда же чайную чашку орѣховаго или маковаго масла и поджарь все это вмѣстѣ на плитѣ, помѣшивая чаще; потомъ подсыпь горсть муки, перемѣшай, наката грибнымъ бульономъ и кипяти; послѣ того подлей двѣ бутылки кислыхъ щей, прибавь очищеннаго зеленого свѣжаго гороху, накрой крышкою и вари до готовности. За симъ, сваривъ картофелю, протри сквозь рѣшето, прибавь къ нему рубленыхъ грибовъ, мелко-крошеннаго луку, немного мушкатнаго орѣха и соли, поджарь съ масломъ, перекатай въ шарики или катышки и эти катышки, об-

макивая въ клеръ и обваливая въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или въ толченыхъ сухаряхъ, обжарь въ маслѣ; тоже сдѣлай съ грибами, которые положи вмѣстѣ съ картофелемъ въ борщъ. Наконецъ, приправивъ борщъ миндальнымъ молокомъ, подложить туда же зелени маіорану и укропу и прокипятить раза два хорошенько до готовности.

6. Борщъ съ жареными карасями.

Нашинковавъ бѣлой капусты, свеклы, моркови, кореньевъ петрушки, порея, пусторнаку и луку, поджарь все это въ маковомъ маслѣ; потомъ, подсынавъ туда немного муки, наката рыбнымъ бульономъ, дай хорошенько прокипеть, приквась кислыми щами съ огуречнымъ рассоломъ и приправь лавровымъ листомъ. Между тѣмъ, очистивъ, выпотрошивъ и перемывъ потребное количество карасей, надрѣжь каждого поперегъ, присоли солью съ перцемъ, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маковомъ маслѣ и разрѣжь карася пополамъ. За симъ положи приготовленныхъ такимъ образомъ карасей въ борщъ, влей въ него по про-

порціи миндальнаго молока, присоли по вкусу солью, обсыпь рубленою зеленью укропа и подавай. По желанію, кому угодно и если есть, можно въ сей борщъ подкладывать бѣлужью или осетровую малосольную тешку либо кнель изъ судака.

7. Бураки.

Нашинковавъ помельче штукъ пять хорошей заквашенной свеклы, два корня пустарнака, двѣ луковицы и немного свѣжей капусты, должно все это поджарить въ кастрюлѣ съ 3 ложками орѣховаго масла; потомъ подсыпать горсть муки, перемѣшать, накатить рыбнымъ бульономъ до половины кастрюли и прокипятить на плитѣ раза четыре. Послѣ того, приливъ бутылку кислыхъ щей и подложивъ нарѣзаннаго кусками очищеннаго и обжареннаго въ маслѣ судака, накрыть кастрюлю крышкою и продолжать кипятить до спѣлости. Наконецъ, выпустивъ туда же ложкой кнели изъ судака и прибавивъ въ небольшомъ количествѣ поваренныхъ травъ: маіорану, эстрагону, кервелю и укропу, прокипятить

минуть пять, приправить чайною чашкой миндального молока и подавать.

8. Солянка.

Нашинковавъ кислой кочанной капусты потребное количество и двѣ чищенные луковичицы, положи въ кастрюлю, подлей туда двѣ ложки маковаго масла, смѣшай и поджарь хорошенько; потомъ, подсыпавъ туда же по пропорціи муки и положивъ полфунта зернистой икры, размѣшай все вмѣстѣ хорошенько, накатить бульономъ, опустить туда очищенную и изрѣзанную кусками бѣлушину или осетрину (сколько нужно), прибавить немного лавроваго листу и толченаго перцу и прокипятить до готовности. Когда солянка поспѣетъ, должно разогрѣть чистую сковородку, выложить на нее солянку и подавать.

ГЛАВА V.

ПОХЛЕБКИ, КАШИЦЫ.

1. Грибная похлебка.

Перебравъ достаточное количество бѣлыхъ или другихъ какихъ хорошихъ грибовъ, положить ихъ въ кастрюлю, прибавить къ нимъ одну или двѣ мелко-изрѣзанныя луковицы, шинкованныхъ корней петрушки и пусторнаку и по вкусу соли, налить водой и дать хорошенько вскипѣть; когда же грибы и корни довольно разварятся, сотри ложку муки съ ложкой маковаго масла, разведи бульономъ изъ похлебки, подбавь листа 2 лавроваго, смѣшай и вылей въ похлебку, которой дай хорошенько упрѣть, накрывъ кастрюлю крышкой.

Примѣчаніе. Желаящіе могутъ въ сію похлебку класть очищеннаго и разрѣзаннаго небольшими кусочками картофеля.

2. Рыбная картофельная похлебка.

Очистивъ, перемывъ и накрошивъ потребное количество картофеля и одну изрѣзанную луковицу, положивъ въ кастрюлю, въ которую клади также какую-либо малосольную рыбу (сколько угодно), налей водой и дай кипѣть хорошенько, снимая пѣну и наблюдая, чтобы рыба не разварилась, а когда она довольно сварится, вынь ее; потомъ, взявъ нѣсколько вареныхъ картофелинъ, разотри ложкой помягче, смѣшай съ ложкою маковаго масла, прибавь лавроваго листу, разведи бульономъ или уполомъ похлебки, вылей въ кастрюлю, размѣшай хорошенько и дай упрѣть.

3. Кашица.

Сваривъ осетровую головизну и мягко уваривъ хрящи, выбери и разрѣжь ее кусочками; бульонъ же, въ которомъ варилась головизна, оттянувъ или очистивъ икрой, вылей въ кастрюлю сквозь сито и

вскипяти; потомъ, перемывъ смоленскихъ крупъ либо гречневыхъ или пшена въ водѣ раза три, засыпъ ими упомянутый бульонъ, вскипяти раза три, положи туда головизну и прокипяти вторично. Предъ подачею къ столу, кому угодно, можно влить въ сію кашницу стаканъ бѣлаго вина или процѣженаго огуречнаго рассола и посыпать рубленою зеленью укропа.

Примѣчаніе. Точно также можно готовить и *грибную кашницу*.

ГЛАВА VI.

ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, ПИРОГИ.

1. Пирожки изъ кислаго тѣста съ капустой.

На потребномъ количествѣ муки поставь опару на дрожжахъ, а когда тѣсто взойдетъ, замѣси его на полфунтѣ орѣховаго или маковаго масла съ солью; потомъ, выложи тѣсто въ чашку, покрой чистымъ холстомъ и поставь въ теплое мѣсто, дабы оно взошло раза два. Послѣ того поджарь въ маслѣ мелко изрубленную свѣжую кочанную капусту съ солью и мелко искрошенные двѣ луковицы. За симъ, изрѣзавъ тѣсто на нѣсколько небольшихъ кусковъ, раскатай ихъ не такъ тонко круглыми лепешками, на которыя положи поджаренную съ лукомъ капусту, смажь края во-

дой, загни и защипи, дѣлая пирожки длинниками и дай имъ улежаться; наконецъ, смазавъ ихъ масломъ, посади на желѣзномъ листѣ, посыпанномъ мукой, въ печь.

2. Пирожки изъ кислаго тѣста съ грибной начинкой.

Приготовивъ тѣсто, какъ выше показано подъ № 1, сдѣлай слѣдующую начинку: сваривъ потребное количество очищенныхъ сухихъ грибовъ (какіе есть), изруби ихъ мельче съ крошенымъ лукомъ, смѣшай съ круто-вареною гречневою кашей и поджарь въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ. Въ остальномъ, какъ дѣлать пирожки, начиная таковою начинкой, поступай по предыдущему.

3. Кислые пирожки съ рыбною начинкой.

По приготовленіи тѣста, какъ сказано подъ № 1, сварь потребное для пирожковъ количество рыбы, выбери кости, изруби мельче, прибавь мелко-искрошеннаго луку, смѣшай съ варенымъ пшеномъ или гречневою кашей и поджарь въ маковомъ маслѣ. Въ остальномъ поступай по предыдущему.

4. Пирожки съ солеными груздями или рыжиками.

Приготовивъ кислое тѣсто (№ 1), возьми соленыхъ груздей или рыжиковъ, сколько потребно будетъ, изруби ихъ мельче съ очищеннымъ лукомъ, смѣшай съ орѣховымъ или маковымъ масломъ и, сдѣлавъ пирожки, начини ихъ и пеки до готовности.

5. Кислые растворчатые пирожки.

Поставивъ опару на дрожжахъ, когда взойдетъ, подбей мукой, присоли, подлей ложку орѣховаго или маковаго масла, взбей не такъ густо и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ устоялось. Потомъ, сдѣлавъ изъ судака фаршъ или кнель, поджарь его въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ съ крошенымъ лукомъ, изруби его мелче, прибавь къ нему зелени укропу, соли и перцу и смѣшай все это хорошенько. Послѣ того, раскатавъ тѣсто не такъ тонко въ круглыя отдѣльныя лепешки, клади на нихъ фаршъ, сдѣлай длинненькими пирожками и обжарь въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ, вертя ихъ въ оной кругомъ безпрестанно.

6. Кислые растегайчики съ рыбой.

Приготовивъ тѣсто и фаршъ изъ судака (какъ сказано подъ № 5), должно нарѣзать свѣжей семги небольшими ломтиками, дѣлать продолговатые пирожки, начинивать ихъ судачьимъ фаршемъ, сверхъ котораго класть семгу, и защипавъ пирожки, печь до готовности, смазавъ ихъ масломъ.

7. Сдобные пирожки.

Замѣсивъ погуще полтора фунта муки съ стаканомъ воды, полфунтомъ орѣховаго или маковаго масла и небольшою солью, чтобы вышло сдобное тѣсто, разрѣжь его на части, скатай булочками, раскатай круглыми лепешечками, на которыя накладывай ложкой какого-либо фаршу, смажь края тѣста водой и дѣлай пирожки длинниками, защипывая въ двѣ веревочки; наконецъ смажь масломъ и пеки.

Примѣчаніе. Эти пирожки можно готовить съ начинкой изъ вареныхъ и рубленыхъ мелко съ лукомъ грибовъ, изъ мелко рубленной моркови, изъ капусты съ лукомъ и вареною кашей изъ смоленскихъ крупъ.

8. Прѣсные пирожки.

Замѣсивъ тѣсто на водѣ и маковомъ маслѣ, присоли его, раскатай потоньше, нартѣжь кусками или выртѣжь стаканомъ кружечками, раскладывая въ нихъ какого угодно фаршу (рыбнаго или грибнаго), дѣлай длинненькіе пирожки, обваляй ихъ въ клерѣ и въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжаривай на сковородкѣ въ маковомъ маслѣ.

9. Кулебяка рыбная.

Взявъ малосольной семги, ободрать кожу и изртѣзать небольшими кусочками, а между тѣмъ помельче изрубить вареную ви-зигу и смѣшать ее съ варенымъ рисомъ или сарачинскимъ пшеномъ, съ маковымъ масломъ и по вкусу съ солью. За симъ, раскатавъ приготовленное тѣсто толщиною въ палецъ и въ такую величину, въ какую хотятъ сдѣлать кулебяку, положить его на обсыпанный мукою желѣзный листъ или противень и класть начинку; наконецъ, зашпавъ кулебяку четвероугольно, обмазать масломъ, обсыпать толченою сайкой и посадить въ печь.

10. Кулебяка изъ тѣльнаго.

Снявъ съ свѣжей рыбы, щуки или судака, кожу, должно выбрать изъ нее кости, взбить мясо толкушкой въ деревянной чашкѣ, поджарить на сковородѣ съ маковымъ масломъ, изрубить, положить мелко-изрубленнаго луку или смѣшать съ вареною и мелко-изрубленною визигой. За симъ, раскатать приготовленное тѣсто, кладутъ на него вышеозначенную начинку, зашпиываютъ, обмазываютъ масломъ, обсыпаютъ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и запекаютъ на желѣзномъ листѣ или противнѣ.

11. Грибная кулебяка.

Тѣсто приготоваь точно также, какъ показано подъ № 1, между тѣмъ развари въ водѣ полфунта перемытыхъ сухихъ грибовъ (какіе есть) и мелко изруби ихъ, а потомъ, накрошивъ мелко 4 луковицы, поджарь ихъ въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ вмѣстѣ съ грибами, положи туда же немного соли и посыпавъ зеленью петрушки или укропа. Послѣ того, заваря покруче на грибномъ бульонѣ кашу изъ смоленскихъ крупъ съ солью, подрумянь ее на сково-

родѣ въ печи, изруби ножемъ и смѣшай съ приготовленными грибами. За симъ дѣлай кулебяку и испеки, какъ показано выше (см. № 9).

12. Пирогъ изъ кислаго сдобнаго тѣста.

Растворивъ изъ 2 фунтовъ муки опару, положи дрожжей и дай вскиснуть; потомъ, приливъ въ нее $\frac{1}{4}$ фунта орѣховаго или маковаго масла и не круто замѣсивъ тѣсто, поставь въ теплое мѣсто, дай выкиснуть, перетирай тѣсто и опять ставь киснуть, повторяя такъ раза три. Между тѣмъ сдѣлай фаршъ или начинку какую угодно (рыбную ли, грибную или крупяную и пр.), а по приготовленіи оной, раскатавъ тѣсто, клади въ него начинку, сдѣлай круглый или (на подобіе французскаго хлѣба) продолговатый пирогъ, дай ему разстояться до разтреску, проткни на срединѣ отверстіе, смажь масломъ и сажай въ печь.

Примѣчаніе. Изъ таковаго тѣста, какъ сей пирогъ, можно готовить какіе угодно пирожки, паштеты, пироги и съ какою угодно постною начинкой.

13. Кислый растворчатый круглый пирогъ.

Приготовивъ тѣсто нѣсколько гуще того, какое дѣлается для растворчатыхъ пирожковъ (см. № 5), и замѣсивъ такъ, какъ сказано подъ № 1, сдѣлай фаршъ или начинку такъ: снявъ мякоть судака съ костей, изрубн помельче, а послѣ, нашинковавъ двѣ луковицы, вмѣстѣ съ судачьей мякотью поджарь въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ; потомъ изрубн мельче, прибавь немного соли, перцу, зеленого укропу и нѣсколько постныхъ кулей (см. гл. I, № 3), обжарь на сковородкѣ; за симъ, наръзавъ кусками осетровые молоки и очищенные угри, припусти ихъ на сковородѣ же въ маслѣ съ солью и перцемъ. Изготовивъ такимъ образомъ фаршъ, обмажь кастрюлю по величинѣ пирога маковымъ масломъ и обсыпь тертымъ хлѣбомъ, а тѣсто раскатай и клади въ него приготовленный фаршъ, сдѣлай круглый пирогъ, защипи, положи въ кастрюлю, чтобы гладкая сторона его была внизу, дай разстояться въ тепломъ мѣстѣ, потомъ посади въ печь до спѣлости. Когда же пирогъ поспѣетъ, вынь его изъ кастрюли на блюдо, сверху вырѣжь въ видѣ кружка отверстіе, чрезъ

которое влей жижи изъ ухи или рыбьяго бульона и подавай.

ОБЩЕЕ ЗАМѢЧАНІЕ.

По предложеннымъ въ сей главѣ наставленіямъ можно готовить всякаго рода постные пирожки, кулебяки, пироги, и даже пашкеты, разнообразя начинки, какъ кому угодно. — Касательно же *постныхъ паштетовъ* въ особенности, для приготовления оныхъ предлагаемъ руководствоваться тѣми же самыми наставленіями, какія изложены въ *скоромномъ столѣ въ главѣ VI*, особенно *подъ V. № 12 и 13*. Само собою разумѣется, что здѣсь, какъ и вообще во всѣхъ постныхъ кушаньяхъ: 1) мясо четвероногихъ и птицъ замѣняется рыбой, грибами, овощами и т. п.; 2) вмѣсто коровьяго или чухонскаго масла употребляется орѣховое, маковое или другое каково либо постное масло; 3) ни яицъ, ни молока, сливокъ, сметаны ни творога не прибавляется, 4) вмѣсто яичныхъ бѣлковъ служитъ рыбій клей, а иногда вишневый и 5) во всемъ прочемъ сходятствуютъ приготовленія постныхъ со скоромными кушаньями.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

ГЛАВА VII.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ.

1. Грибная икра.

Перебравъ бѣлыхъ разваренныхъ грибовъ, изруби ихъ помельче, смѣшай съ орѣховымъ или съ маковымъ масломъ, приправь перцемъ, солью и, выложивъ на тарелку, положи по краямъ оной рубленого зеленого лука.

Примѣчаніе. Икра эта подается къ блинамъ, кулебякамъ, пирогамъ и, какъ закуска, къ водкѣ.

2. Щука разварная.

Лучшаго вкуса щука почитается та, которая имѣетъ бѣлозеленоватую чешую. Вы-

потрошивъ и вымывъ такую щуку, облей ренскимъ уксуомъ, вскипяченнымъ съ солью, и вари въ соленой водѣ до готовности; потомъ, выложивъ на блюдо, накрой салфеткою и подавай теплую.

Примѣчаніе. Къ этой щуцъ подаютъ къ столу обыкновенно тертый свѣжій хрѣнъ, смѣшанный съ солью и съ сахаромъ.

3. Щука подъ хрѣномъ.

Выпотрошивъ и вымывъ начисто свѣжую щуку, положи въ кастрюлю, облей кипящимъ уксуомъ и вари въ соленой водѣ съ солью и мелко-изрѣзанными луковичами, прибавъ 2 ложки орѣхового или макового масла, 2 горсти мелко-стертаго свѣжаго хрѣну и нѣсколько тертаго мякиша бѣлаго хлѣба и прокипяти; потомъ, выложивъ на блюдо, посыпь рубленою зеленью петрушки и подавай съ тертымъ хрѣномъ.

4. Свѣжая духовая осетрина.

Сваривъ потребное количество свѣжей осетрины въ водѣ съ солью до готовности, дай остынуть, нарежь ломтями и положи въ каменную посудину, въ которую должно укладывать такимъ образомъ: устлавъ

дно посудыны ломтями осетрины, залей ее рыбнымъ бульономъ (См. гл. I, № 1) или рыбнымъ супомъ (См. гл. III, № 9), съ прибавленіемъ поваренныхъ духовъ, какъ-то: корицы, гвоздики, горошчатого перцу, лавроваго листу и свѣжаго изрѣзаннаго кружками лимона; потомъ клади опять рядъ ломтей осетрины, опять залей и продолжай такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока вся посудаина наполнится. Тогда должно поставить посудину съ осетриною въ холодное мѣсто, чтобъ застыла.

5. Разварная осетрина.

Положивъ въ кастрюлю свѣжую осетрину, налей водою и дай кипѣть; потомъ, вынувъ изъ воды и очистивъ чешую, клади опять въ ту же воду и вари до готовности. Между тѣмъ, положивъ въ другую кастрюлю штуки по двѣ изрѣзанныхъ ломтиками разныхъ поваренныхъ кореньевъ, съ кружками наръзанныхъ огурцовъ и луковицъ, подлея стакана два бульона, въ которомъ варилась осетрина и стакана два кислыхъ щей, также прибавь понемногу лавроваго листу, перцу, гвоздики и корицы; все это,

смѣшавъ вмѣстѣ, поставь на плиту и вари до спѣлости. Когда же отваръ сей поспѣетъ, прилей къ нему стаканъ бѣлаго вина, положи рѣзаннаго ломтиками лимона и посыпь рубленою зеленью укропа; а наконецъ, уложивъ осетрину на блюдѣ, облей этимъ приготовленнымъ отваромъ и приправь тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ.

6. Фаршированная семга.

Выпотрошивъ, очистивъ, перемывъ и выбравъ изъ щуки или другой какой-либо свѣжей рыбы кости, мякоть изрубить и истолочь, прибавить сарделей, каперсовъ, малую долю чесноку, луку порею, зелени петрушки, немного перцу, по вкусу соли и тертаго бѣлаго хлѣба; все это перемѣшать хорошенько вмѣстѣ. — Изготовивъ такимъ образомъ фаршъ, возьми потребное количество свѣжей хорошей семги, очисти отъ кожи, разрѣжь вдоль широкими въ полпальца толщиною ломтиками, на которые намазывай приготовленный фаршъ и, свертывая съ фаршемъ каждый ломтикъ семги, обвязывай нитками и укладывай въ кастрюлю одинъ подле другаго; потомъ,

прибавивъ туда же ложку орѣховаго или маковаго масла, немного перцу и мушкатнаго цвѣту, каперсовъ и лимоннаго соку, закрой кастрюлю крышкою и дай увариться. Послѣ того, вынувъ изъ кастрюли, развяжи нитки, уложи фаршированные свертки семги на блюдо и подавай.

7. Уборная лососина.

Очистивъ, выпотрсшивъ, вымывъ начисто и нашипиковавъ лососину провѣсною какой-либо рыбою и огурчиками, обложи ее кругомъ судаковой кнелью, а на кнель положи перемытыхъ трюфелей и нарѣзанной штучками моркови; потомъ приготовленную такимъ образомъ лососину уложи въ длинный котелъ, нашинкуй къ ней разныхъ кореньевъ (петрушки, порея и проч.), луку и очищенныхъ огурцовъ, налей рассолу огуречнаго, бѣлаго вина и рыбнаго бульону (См. гл. I, № 1) такъ, чтобы жидкость закрыла лососину, прибавь лавроваго листу и вари до готовности. — Между тѣмъ, свари раковъ въ соленой водѣ, отними ихъ шейки и нафаршируй вышеупомянутою кнелью изъ судака, уברי

огурчиками и обвари въ соленой же водѣ; потомъ, заправя на орѣховомъ или мак-
вомъ маслѣ кулей (См. гл. I, № 3), при-
бавь поджогі сахарной, выдави туда сокъ
изъ двухъ лимоновъ, положи раковыя шей-
ки съ клешнями, маленькихъ огурчиковъ
и вареныхъ шампиньоновъ, по пропорціи
анчоусоваго, а въ недостаткѣ его—рако-
ваго масла. Изготовивъ все это, уложи ло-
сосину на блюдо, съ одной стороны кото-
рой накладывай фаршированныхъ раковъ,
а съ другой уборную кнель и облей при-
готовленнымъ соусомъ, который можно
подавать и особо.

8. Свѣжая бѣлужина подѣ холоднымъ соусомъ.

Сваривъ потребное количество свѣжей
бѣлужины въ посоленной водѣ до готовно-
сти, приготовь къ ней соусъ, состоящій
изъ двухъ ложекъ хорошей сухой горчи-
цы, которую, заваривъ ложкою горячей
воды, хорошенько размѣшай, прибавь двѣ
ложки мелкаго сахару и чайную чашку
прованскаго масла и, растирая горчицу
постепенно ложкою, если будетъ густо,
прибавь немного ренскаго уксусу, а когда

все хорошенько сотрешь, выжми туда же сокъ изъ одного свѣжаго лимона, немного присоли и разведи стаканомъ ренскаго уксуса. — Наконецъ, уложивъ на блюдо бѣлужину, облей этимъ соусомъ.

Примѣчаніе. По желанію и если есть, можно въ упомянутый соусъ класть каперсовъ, оливокъ, рубленаго зеленого лука, укропу или петрушки.

9. Лещъ подъ хрѣномъ.

Распластавъ очищеннаго свѣжаго леща, вынувъ изъ него осторожнѣе желчь, разрѣзать его на куски, перемыть на чисто, присолить и сварить въ посоленной водѣ съ 4 мелко-изрубленными луковицами, лавровымъ листомъ, перцемъ и разными крошеными кореньями. Когда же лещъ совершенно уварится, то, смѣшавъ тертый свѣжій хрѣнъ съ уксусомъ и сахаромъ, подаютъ къ столу.

10. Разварной лещъ.

Вычистивъ леща и разрѣзавъ по частямъ, должно варить его въ соленой водѣ съ разными крошенными кореньями, очищен-

нымъ и изрѣзаннымъ жеребейками лукомъ, перцемъ, лавровымъ листомъ и стаканомъ бѣлаго винограднаго вина.

Примѣчаніе. Къ этому лещу подается въ особомъ судочкѣ соусъ изъ горчицы, стертой съ прованскимъ масломъ, сахаромъ, лимономъ и ренскимъ уксуомъ и съ прибавленіемъ каперсовъ, оливокъ и рубленой зелени укропа.

11. Разварной лещъ съ краснымъ виномъ.

Вычистивъ и выпотрошивъ леща, должно разрѣзать его по частямъ, перемыть на-чисто и, положивъ въ кастрюлю съ разными крошенными кореньями, лавровымъ листомъ, лукомъ, перцемъ, корицею, гвоздикою, влить туда бутылку краснаго вина, накрыть кастрюлю крышкою и варить до готовности. Когда же поспѣетъ, вынь и уложи на блюдо и облей сокомъ изъ-подъ него, который должно прежде процѣдить и прокипятить.

12. Судакъ отварной.

Очистивъ съ судака чешую, выпотроши его, вымой; отними голову и перья у хво-

ста, положи въ кастрюлю съ приличнымъ количествомъ накрошенныхъ корней петрушки и луку, лавроваго листа, корицы, гвоздики, по вкусу соли и, наливъ водою, вари на плитѣ до готовности; потомъ, отливъ въ особую кастрюлю немного отвара, прибавить петрушечной зелени, прокипятить хорошенько, вылей въ блюдо, а на отваръ положи судака и подавай.

Примѣчаніе. Этотъ судакъ можно подавать и застуженнымъ.

13. Холодный судакъ подъ соусомъ.

Очистивъ, выпотрошивъ, вымывъ начисто свѣжаго судака, должно положить его въ просторную кастрюлю съ разными крошеными кореньями, чищеннымъ лукомъ и лавровымъ листомъ, влить бутылку бѣлаго вина, прибавить рыбьяго бульону (чтобъ судакъ былъ совершенно покрытъ жидкостью), корицы, гвоздики, горошчатого перцу, соли и луку, все это кипятить раза два и, потставивъ на край плиты, варить до готовности. Когда же поспѣетъ, выложить его на блюдо и дать остынуть. Между тѣмъ, растеревъ въ чашкѣ хорошень-

ко сухой горчицы съ прованскимъ масломъ, солью, сахаромъ, сваренымъ и на ситку протертымъ шпинатомъ, рубленую зеленью укропа и протертыми анчоусами (если есть или и безъ нихъ), разведи все это бѣлымъ виномъ съ ренскимъ уксусомъ и облей на блюдѣ судака.

14. Судакъ въ винѣ.

Очистивъ, выпотрошивъ, разрѣзавъ на части и перемывъ начисто свѣжаго судака, должно уварить его до половины въ соленой водѣ; потомъ, положивъ горсть тертаго пеклеваннаго хлѣба, ложку орѣхового или маковаго масла, пару рубленныхъ сарделей, ложку каперсовъ, немного перцу и мушкатнаго цѣту, влить туда же бутылку краснаго вина, соку изъ одного свѣжаго лимона и 2 ложки рыбьяго бульону; все это, смѣшавъ хорошенько виѣстѣ, варить исподоволь до готовности.

15. Судакъ съ анчоусами.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ начисто свѣжаго судака, сварить его цѣльнымъ въ соленой водѣ съ разными кроше-

ными кореньями, перцемъ, лавровымъ листомъ, съ зеленью петрушки и укропа, и съ стаканомъ ренскаго уксуса, до готовности; потомъ, выложивъ его на блюдо, убрать оливками, трюфелями, разными пиккулями и разною зеленью; наконецъ облить соусомъ, приготовленнымъ изъ анчоусовъ съ прованскимъ масломъ и лимономъ.

16. Шпигованный судакъ.

Очистивъ, выпотрошивъ, разръзавъ на части и перемывъ начисто свѣжаго судака, должно сварить его въ соленой водѣ, нашпиговавъ прежде какою-нибудь провѣсною рыбою и маленькими огурчиками; потомъ, нарѣзавъ шпикъ, т. е. провѣсную рыбу, обжарить въ кастрюлѣ, подлить воды, прибавить горсть тертаго бѣлаго хлѣба, 3 мелко-крошенныя луковицы, ложку орѣховаго или маковаго масла, коринки, уксусу, сахару, перцу, соли и мушкатнаго цвѣту; все это, смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, прокипятить, чтобы вышелъ соусъ, которымъ и облить судака на блюдѣ.

17. Разварная стерлядь.

Вычистивъ стерлядь или двѣ (смотря по

надобности) и вынувъ изъ нее визигу, кладутъ стерлядь въ отваръ для осетрины, какъ показано подъ № 5, или въ рыбный супъ (см. гл. III, № 9), закрываютъ кастрюлю крышкою и варятъ до готовности. Когда поспѣетъ, выложивъ стерлядь на блюдо, обливаютъ ее отваромъ, съ кореньями и огурцами, укладываютъ вокругъ обжаренными въ маслѣ сухариками изъ бѣлаго и пеклеваннаго хлѣба, кнелю изъ судака и разной зелены и посыпаютъ тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ.

18. Маклодь изъ стерлядей и налимовъ.

Очистивъ, выпотрошивъ, разрѣзавъ на части и перемывъ начисто стерлядей и налимовъ, (изъ конхъ молоки вынь и вскипяти въ бѣломъ винѣ), положи въ кастрюлю вмѣстѣ съ разными спеціями: корицею, гвоздикомъ, кардамономъ, лавровымъ листомъ и горошчатымъ перцемъ, влей туда же полбутылки краснаго вина, нажми соку изъ одного свѣжаго лимона и подлей нѣсколько хорошаго бульона; посоли по пропорціи или по вкусу и въ этомъ соусѣ свари стерлядей и налимовъ до готовно-

сти.—Между тѣмъ, сваривъ потребное количество раковъ, спинки отними, нафаршируй ихъ судаковою кнелью и обвари въ соленой водѣ; потомъ, наръзавъ изъ бѣлаго хлѣба фигурныхъ штукъ (въ видѣ гребешковъ), обжарь въ маковомъ маслѣ, также обжарь на сковородѣ 1 ф. очищенного англійскаго лучку. Изготовивъ все такимъ образомъ, положи стерлядей съ налимками на блюдо, обкладывая кругомъ ихъ налимовыми печенками съ крутонами, т. е. гребешками изъ бѣлаго хлѣба прожаренными, фаршированными раками и англійскимъ лучкомъ, а за тѣмъ облей изъ-подъ стерлядей соусомъ и подавай.

19. Окунѣ подѣ хрѣномъ.

Очистивъ, выпотрошивъ и сваривъ въ соленой водѣ съ крошеными луковичками потребное количество окуней, должно подлить въ кастрюлю 2 ложки рыбнаго бульона (см. *гл. I, № 1*), прибавить перцу и ложку орѣховаго масла и дать вариться до сгущенія; потомъ вынувъ окуней на блюдо обложить ихъ тертымъ свѣжимъ хрѣномъ и облить приготовленнымъ соусомъ.

20. Налимы подъ соусомъ.

Выпотрошивъ, отсѣкши голову, промываютъ потребное количество налимовъ вмѣстѣ съ вынутыми печенками, кладутъ въ кастрюлю и варятъ въ соленой водѣ съ изрѣзанными луковницами и лавровымъ листомъ; потомъ вынувъ изъ кастрюли, укладываютъ на блюдо. За симъ, стеревъ ложку муки съ ложкою орѣховаго или макаваго масла, прибавляютъ мелко-изрубленной зелени петрушки, 3 крошенныя луковницы или чесноковинки, немного перцу и по вкусу соли, кипятятъ хорошенько и обливаютъ этимъ соусомъ налимовъ на блюдѣ.

21. Свѣжая бѣлорыбица съ ботвиньей.

Сваривъ бѣлорыбицу въ соленой водѣ до спѣлости, должно къ ней приготовить ботвинью. Свекольный листъ, уваривъ въ водѣ, должно налить квасомъ; потомъ варить въ ономъ до умягченія, откинуть на рѣшето, отжать, протереть сквозь рѣшето и въ суповой чашѣ или мискѣ развести кислыми щаами; за симъ, покрошивъ туда же свѣжихъ огурцовъ (кому угодно, и зе-

ленаго луку), дать устояться, а чрезъ полчаса прибавить рубленой зелени укропу и подавать къ осетринѣ, разрѣзанной ломтями, уложенной на блюдѣ и также посыпанной свѣжею зеленью укропа.

Примѣчаніе. Такую ботвинью можно подавать ко всякой малосольной рыбѣ: бѣлужинѣ, осетринѣ и проч.

22. Биѣстекъ изъ осетрины.

Осетрина, рѣзанная ломтями и отбитая скалкою, засыпается солью и мушкатнымъ орѣхомъ, смазывается прованскимъ масломъ и жарится на рашперѣ, застланномъ листомъ масляной бумаги, на плитѣ до готовности; потомъ обкладывается обжареннымъ картофелемъ и скобленнымъ или тертымъ свѣжимъ хрѣномъ, и обливается какимъ-либо тонкимъ соусомъ, какъ, напримѣръ показано подѣ № 20.

23. Вареные грибы съ хрѣномъ.

Намочивъ въ холодной водѣ полфунта мелкихъ бѣлыхъ грибовъ, должно перемыть ихъ и положить въ кастрюлю, въ которую накроши очищенныхъ корней пет-

рушки и моркови, нарѣжь кружками двѣ луковицы, налей водою и прокипяти, снимая пѣну; потомъ, прибавь туда же корицы, гвоздики, перцу, лаврового листу и свѣжаго лимона, присоли и вари до готовности. Наконецъ, выложивъ грибы съ спеціями въ соусникъ, остуди, подбавь по пропорціи тертаго свѣжаго хрѣна и подавай. Впрочемъ хрѣнъ можно подавать и особенно.

24. Духовые грибы.

Намочивъ потребное количество мелкихъ бѣлыхъ грибовъ, должно перемыть ихъ и сварить въ горшкѣ до половины готовности; потомъ, поджаривъ въ кастрюлѣ въ маковомъ маслѣ два корня петрушки и двѣ луковицы, очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ, подбавь немного муки, перемѣшай съ прибавленіемъ грибнаго бульона, вскипяти, сними пѣну, подложи корицы, гвоздики, лаврового листу, пол-лимона (разрѣзаннаго небольшими долями) и мушкатнаго орѣшку, приквась по вкусу рецскимъ уксусомъ, выложи все въ горшокъ, накрой крышкой, замажь тѣстомъ и дай въ печи

упрѣтъ; а когда поспѣтъ, подавай къ столу.

25. Грибы подъ соусомъ горчичнымъ.

Для сего берутся обыкновенно въ прокъ приготовленные отварные въ уксусѣ бѣлые грибы, соленые грузди, рыжики и другіе имъ подобные грибы въ потребномъ количествѣ. Къ нимъ дѣлается холодный *горчичный* соусъ такъ: изрубивъ помельче каперсовъ и зеленого луку, разотри ложкою въ прованскомъ маслѣ, прибавь немного сахара, горчицы, перцу, малую часть соли и разведи ренскимъ уксусомъ; потомъ, выложи грибы на блюдо, облей ихъ приготовленнымъ соусомъ, обсыпь рубленую зеленью петрушки или укропа и подавай.

26. Сборный винегретъ.

Сперва. должно нашинковать кочанъ красной капусты и напитать ее ренскимъ уксусомъ, смѣшаннымъ съ солью; потомъ нарѣзать ломтиками очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, также вареной свеклы и варенаго картофеля, да еще взять вареныхъ турецкихъ бобовъ и нарѣзанныхъ

полосками груздей; все это укладывать на блюдь кучками или рядами (каждаго вещества особо), облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ (№ 25) разведеннымъ уксусомъ, прованскимъ масломъ, укладывая въ средину шинкованные грузди, и посыпать предъ подачею къ столу рубленую зеленью петрушки или укропа.

ГЛАВА VIII.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. Чистый соусъ.

Растерши въ кастрюлѣ ложку зернистой икры, разведи чайною чашкой рыбнаго бульона, положи туда же искрошенный корень петрушки, лавроваго листу и 2 ложки ренскаго уксусу и дай прокипѣть; потомъ, процѣдивъ сквозь чистую салфетку, влей туда рюмку рому и стаканъ мадеры, прибавь изрѣзаннаго кружками лимона, вскипяти и присоли.

2. Бѣлый соусъ.

Поджаривъ въ кастрюлѣ на плитѣ ложки двѣ муки, стертой съ двумя ложками орѣховаго или маковаго масла, чаще мѣшая, разведи рыбнымъ бульономъ, при-

бавь накрошеннаго луку, два корня нашинкованной петрушки, лавроваго листу и перцу и, прокипятивъ, процѣди въ другую кастрюлю; потомъ подлей бѣлаго вина, подложи изрѣзанный лимонъ, каперсовъ и оливокъ, отварныхъ рыжиковъ, очищеннаго и сваренаго въ водѣ шерлоту, прокипяти хорошенько и приправь ложкою миндальнаго молока.

3. Красный соусъ.

Положи въ кастрюлю двѣ ложки хорошей муки и двѣ ложки орѣховаго или маковаго масла, поджарь на плитѣ, чаще перемѣшивая ихъ; потомъ разведи рыбнымъ бульономъ, прибавь крошенныхъ луку, петрушки и пустарнаку, перцу и лавроваго листу; все это, смѣшавъ, подрумянь сжеваннымъ сахаромъ, присыпь ложку мелкаго сахару, подлей ложки три ренскаго уксусу и дай прокипѣть. Наконецъ, процѣдя въ другую кастрюлю, положи туда же развареннаго трюфелю, изрѣзанный кружками лимонъ, очищенныхъ шампиньоновъ и стаканъ бѣлаго вина и вскипяти раза три хорошенько.

4. Семга подъ соусомъ.

Разрѣзавъ пополамъ потребное количество семги свѣжей, малосольной, положи въ кастрюлю и свари въ водѣ съ солью; потомъ стеревъ муку съ орѣховымъ или маковымъ масломъ, разведи двумя ложками рыбнаго отвара, прибавь крошеной петрушки, соли, мушкатнаго цвѣту и нарѣзанный кружками лимонъ, дай хорошенько прокипѣть съ наваромъ семги; наконецъ, выложивъ семгу на блюдо, облей этимъ соусомъ.

5. Семга подъ соусомъ другимъ манеромъ.

Разрѣзавъ потребное количество хорошей семги пополамъ, толщиною въ палецъ, должно обмакнуть ее въ маковое масло и обжарить; потомъ, поджаривъ въ кастрюлѣ нѣсколько муки съ масломъ, разжидить рыбнымъ бульономъ, прибавить стаканъ бѣлаго вина, перцу, луковицъ (натертыхъ гвоздикомъ), нарѣзаннаго корня петрушки, свѣжаго соку изъ двухъ лимоновъ и для вкуса соли, и все это вскипятить хорошенько до густоты соуса. Наконецъ, выложивъ въ отваръ семгу, варять до готовности.

6. Соте изъ судака.

Снявъ мясо судака съ костей, нарежь оное кружечками и такіе же кружечки нарежь изъ семги, сложи ихъ одни съ другими, слегка побей скалкою, чтобъ они другъ къ другу пристали, присоли, покрой масляной бумагой и обжарь въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ до спѣлости; потомъ, выложивъ на блюдо, укладывай по борту блюда черезъ штуку, клади въ средину вареную спаржу, маслины и кнель изъ судака; наконецъ облей это соте соусомъ (бѣлымъ или краснымъ, по желанію, № 2 или № 3) съ прибавленіемъ изрѣзаннаго кружками лимона, орѣховаго или маковаго масла, и подавай.

7. Филе изъ судака, маринованное съ чистымъ соусомъ.

Распластавъ судака вдоль на двое, нарежь спинную кость, разрежь ломтями и положи на блюдо въ маринадъ, т. е. посыпь солью и мушкатнымъ орѣхомъ, накроши туда луку и облей ренскимъ соусомъ. Давъ такимъ образомъ пробыть судаку въ маринадъ часовъ пять, вынь

его, клади на разостланной чистой салфеткѣ, накрой оною же и прижми руками для осушки; потомъ посыпь рубленою зеленью укропа, обмакивай въ клерь, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и обжаривай въ орѣховомъ или въ маковомъ маслѣ. После того, уложивъ обжареннаго судака на блюдо, облей чистымъ соусомъ (№ 1) съ лимономъ и мадерою и подавай.

8. Филе изъ судака подъ бѣлымъ соусомъ.

Распластавъ судака, вынь спинную кость, подрѣжь кожу и обдѣлай въ видѣ филе; потомъ, посыпавъ солью и мушкатнымъ орѣхомъ, заваляй въ мукѣ, обжарь въ маковомъ маслѣ и облей на блюдѣ бѣлымъ соусомъ (№ 2).

9. Щука подъ соусомъ.

Очистивъ и распластавъ щуку на части или изрѣзавъ на куски, положи ее въ кастрюлѣ кожею къ верху, прибавь туда четыре рубленныя мелко сардели, двѣ горсти тертаго пеклеваннаго хлѣба, крошеныхъ кореньевъ петрушки и пустарнаку, понемногу перцу и соли, подлей красна-

го вина, лимоннаго соку и воды; все это, смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, дай кипѣть бѣлымъ ключемъ, чаще мѣшая, пока соусъ поспѣетъ.

10. Караси съ маленькими огурчиками.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ на чисто карасей, присоли ихъ солью съ перцемъ, перетри салфеткой, нарежь частичками, завалий въ муку и обжарь въ маковомъ маслѣ, потомъ, вскипятивъ хорошенько раза три обваренныхъ маленькихъ огурчиковъ въ постныхъ куляхъ (см. *ил. I, № 3*), уложи карасей на блюдо и облей приготовленнымъ соусомъ.

11. Окунь подъ соусомъ.

Вычистивъ окуней, оставляя только молоки или икру, должно посыпать ихъ солью и оставить лежать на одинъ часъ. Между тѣмъ, наредавъ ломтиками 3 луковицы, искрошивъ два корня петрушки и другихъ кореньевъ, варить въ водѣ, прибавить ложку муки, стертой съ ложкою маковаго масла, перцу и мушкатнаго орѣха; все это хорошенько перемѣшать, опу-

ститъ туда же и варить до спѣлости. После того, выложить окуней на блюдо, края котораго убрать вареными кружечками картофеля, облить приготовленнымъ соусомъ и подавать.

12. Соусъ изъ свѣжей осетрины.

Обваривъ и наръзавъ ломтиками потребное количество свѣжей осетрины, обваляй въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарь хорошенько въ маковомъ маслѣ; потомъ, сваривъ до готовности перебраннаго и промытаго французскаго черносливу (сколько нужно), положить по пропорціи постныхъ кулей (см. гл. I, № 3), выдавить туда же соку изъ половины лимона, смѣшать хорошенько все вмѣстѣ. За симъ, уложивъ осетрину на блюдо бортомъ, положить въ средину черносливъ и облить соусомъ.

13. Форели съ виномъ.

Выпотрошивъ и вымывъ на-чисто форелей, разрѣжь ихъ кусками, положи въ кастрюлю, въ которую прибавь зернистаго перцу, зелени петрушки, вареныхъ шампиньоновъ, утыканныхъ гвоздикомъ луко-

вицъ, изрѣзанныхъ ломтиками 2 лимона и полштофа бѣлаго винограднаго вина; все это, смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, кипятить. Выложивъ же форелей на блюдо, когда поспѣютъ, къ соусу подложить ложку муки, стертой съ такимъ же количествомъ орѣховаго или маковаго масла и тертаго мушкатнаго цвѣта, прокипятить хорошенько и облить форелей.

14. Форели на польскій манеръ.

Выпотрошивъ, вымывъ на-чисто и надрѣзавъ на спинѣ кожу у форелей, должно посыпать ихъ солью и оставить ихъ на часъ; потомъ; вытеревъ сухимъ полотномъ или чистою салфеткой, положить въ кастрюлю съ 2 мелко-искрошенными корнями петрушки и 2 мелко-изрѣзанными луковичами, лавровымъ листомъ, гвоздикой и мушкатнымъ орѣхомъ, подлить туда же полштофа какого-либо винограднаго вина и столько воды, чтобъ она покрыла форелей; все это, смѣшавъ, варить на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока останется немного соуса; потомъ, выложивъ форелей на блюдо, прибавъ въ соусъ стертой

съ масломъ муки, прокипятить и облить форелей.

15. Соусъ изъ зеленого горошку.

Размочивъ $\frac{1}{4}$ фунта сухаго-зеленаго горошку въ теплой водѣ, откинь на рѣшето, вари въ кастрюлѣ на плитѣ въ горячей водѣ и опять откинь на рѣшето; потомъ, разваривъ его въ кастрюлѣ съ двумя ложками орѣховаго или маковаго масла, двумя ложками муки и луковицею, разведи свѣжимъ рыбнымъ бульономъ, прибавь двѣ ложки мелкаго сахару, прокипяти и приколи.

16. Котлеты съ горошкомъ.

Снявъ мясо судака съ костей, изруби его, истолки въ ступкѣ съ размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, перцемъ, двумя ложками орѣховаго или маковаго масла, чайною чашкой миндальнаго молока и щепотью соли; потомъ протри сквозь рѣшето и сдѣлай котлеты, которыя на сковородѣ, полнотой горячею водой, прокипяти раза два. Засимъ, вынувъ сіи котлеты изъ воды обмакивай въ клерь, заваляй въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжаривай въ маслѣ и по

слѣ того, уложивъ по краямъ блюда, въ средину вылей соусъ изъ зеленого горошка.

17. Картофельныя котлеты съ грибами.

Сваривъ въ соленой водѣ очищенный картофель, протри его сквозь сито, подбавь горсть хорошей муки, замѣси въ родѣ тѣста и сдѣлай длинненькія котлетки, которыя, обмакивая въ клеръ и обваливъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжарь въ маковомъ маслѣ. Потомъ, изрѣзавъ мельче двѣ луковицы, нашинкуй вареныхъ бѣлыхъ или другихъ какихъ грибовъ, поджарь вмѣстѣ въ маковомъ маслѣ, подбавь двѣ ложки муки, подлей грибнаго бульона, присоли, прибавь перцу, зеленого укропа и лаврового листа и, выложивъ котлеты на блюдо, положи въ средину шинкованные грибы, облей соусомъ и подавай къ столу.

18. Котлеты изъ сарачинскаго пшена.

Разваривъ 1 фунтъ сарачинскаго пшена на миндальномъ молокѣ, положи въ него $\frac{1}{2}$ фунта коринки, ложки 3 орѣхового или маковаго масла, ложки двѣ мелкаго сахара и немного соли, размѣшай хорошенько

все вмѣстѣ, размажь на листѣ бѣлой бумаги толщиною въ пол-пальца, дай выстынуть и дѣлай котлеты. — Потомъ обмакивай ихъ въ клеръ, заваляй въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарь въ маковомъ маслѣ. Послѣ того, уложивъ котлеты по краямъ блюда, вылей въ средину соусъ изъ чернослива (см. № 20).

19. Соусъ изъ русскихъ бобовъ.

Перебравъ, перемывъ на-чисто и сваривъ до готовности русскіе бобы, откинь на рѣшето: потомъ положи ихъ въ кастрюлю, прибавь постныхъ кулей (см. гл. I, № 5), мелкаго сахару и зеленаго укропа и кипяти. Откинувъ на рѣшето большія шляпки бѣлыхъ грибовъ, сваренныя до готовности, дай имъ обсохнуть, обмакивай ихъ въ клеръ изъ муки на пивѣ и обжаривай въ горячемъ маслѣ на сковородѣ. Засимъ обжарь въ маслѣ нарѣзанные изъ бѣлаго хлѣба ломтики, перекладывая ими въ перемѣжку съ грибами и обкладывая блюдо кругомъ бобами.

20. Соусъ изъ чернослива.

Разваривъ 1 фунтъ хорошаго черносли-

ва, протри его сквозь сито, разведи въ кастрюлѣ бѣлымъ винограднымъ виномъ, прибавь туда же мелко-толченой корицы и мелкаго сахару, вскипяти раза два и подавай.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ идетъ и къ другимъ соусамъ и разнымъ постнымъ кушаньямъ, даже и къ скоромнымъ.

21. Соусъ изъ красной капусты съ каракетамъ.

Нашинковавъ помельче красной капусты, поджарь въ кастрюлѣ съ рубленнымъ лукомъ и маковымъ или орѣховымъ масломъ; прибавь туда ложки три муки, размѣшай хорошенько и, разведя грибнымъ бульономъ, дай кипѣть цѣлый часъ времени; потомъ, подливъ ренскаго уксусу, положивъ немного лавроваго листу и присыпавъ ложки двѣ мелкаго сахару, накрой кастрюлю крышкою и кипяти. Между тѣмъ протри сквозь сито потребное количество очищеннаго варенаго картофеля, поджарь немного въ маслѣ съ мукою и солью, перекатай его въ шарики по голубиному яйцу, обмакивай въ клеръ, обваляй въ тер-

томъ бѣломъ хлѣбѣ и обжасть въ маслѣ. Наконецъ, когда соусъ поспѣетъ, выложи его на блюдо, кругомъ котораго обложи приготовленными картофельными каракетами.

22. Фаршированный свѣжій кочанъ капусты.

Сперва должно, очистивъ свѣжій кочанъ бѣлой капусты, отварить его въ соленой водѣ, перебрать всѣ листы его до самой кочарыги и фаршировать каждый листъ капусты. Для сего, изрубивъ мелко варенныхъ грибовъ и двѣ очищенныя луковицы, поджарить ихъ вмѣстѣ въ маковомъ маслѣ, прибавить кнели, смѣшать съ варенымъ сарачинскимъ пшеномъ, подлить ложки двѣ орѣховаго масла и перемѣшать все хорошенько. Приготовивъ фаршъ такимъ образомъ и нафаршировавъ листы капусты, какъ выше сказано, должно сложить кочанъ какъ цѣлый, сверху обмазать клеемъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, побрызгать на масляной сковородкѣ съ перышка масломъ и поставить въ печь до готовности. Между тѣмъ должно сдѣлать подъ него соусъ изъ рыжечковъ съ изюмомъ,

постными грибными кулями (см. гл. I, № 3), небольшимъ количествомъ мелкаго сахара и рюмкою бѣлаго вина, каковымъ соусомъ и облить готовый кочанъ капусты.

23. Душеные грибы.

Разваривъ сухихъ бѣлыхъ или другихъ какихъ-либо хорошихъ грибовъ и сливъ бульонъ, влей холодной воды, перемой и нашинкуй ихъ помельче; потомъ, изрубивъ луковицу, положи вмѣстѣ съ шинкованными грибами въ кастрюлю, поджарь съ масломъ, чаще мѣшая; послѣ того положи муки, разведи слитымъ изъ-подъ грибовъ бульономъ, вскипяти и вылей въ горшокъ, присоли и поставь въ печь, чтобы грибы хорошенько упрѣли. Наконецъ, положивъ туда два искрошенныхъ огурца, вливъ чайную чашку огуречнаго рассолу и ложку ренскаго уксусу, поставить опять въ печь, чтобы хорошо укипѣли и подавай горячими.

24. Фаршированная рѣпа.

Срѣзавъ верхушку рѣпы, но не чистя, сварить ее въ водѣ до спѣлости; потомъ вычистить изнутри ея мякоть чайною ло-

жечкой. За снѣмъ, изрубивъ $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго отъ зернышекъ изюму, смѣшать съ варенымъ сарачинскимъ пшеномъ, прибавить ложку мелкаго сахару, орѣховаго или маковаго масла и вычищенной изнутри мякоти рѣпы; все это, изрубивъ хорошенько, смѣшать вмѣстѣ, чтобы вышелъ фаршъ. Этимъ фаршемъ должно начинить пустоту рѣпы, которую потомъ, положивъ на масляную сковороду, обмазать сверху масломъ и печь въ печи до готовности.— Между тѣмъ, заправивъ тонкіе кули, влей въ кастрюльку масла, присыпь немного муки, поджарь, разведи грибнымъ бульономъ и вскипяти; послѣ того прибавь чистаго кишнецу, т. е. изюму, шинкованнаго миндаля, свѣжаго соку изъ полумлиона и мелкаго сахару и дай опять кипѣть. Когда же поспѣетъ, выложи фаршированную рѣпу на блюдо, облей приготовленнымъ соусомъ и подавай къ столу.

ГЛАВА IX.

РАЗНЫЯ ЖАРКІЯ.

1. Жареное тѣльное изъ судака.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ свѣжаго судака, сними съ костей его мясо, изруби оное помельче и мягче истолки въ ступкѣ: потомъ положи туда по пропорціи размоченнаго бѣлаго хлѣба, орѣховаго или маковаго масла, мелко-искрошеннаго и въ маслѣ поджареннаго луку, не много мелко-толченаго перцу, по вкусу соли и все это, смѣшавъ хорошенько вмѣстѣ, перетолки опять помягче. Послѣ того, дѣлая изъ приготовленнаго такимъ образомъ тѣльнаго небольшіе пирожки, обмакивай въ постный клеръ, обваливай въ тертой сайкѣ или мякишѣ бѣлаго хлѣба, обжаривай хорошенько на сковородкѣ въ маковомъ маслѣ и подавай.

2. Жареные лещи, караси, язи и другая подобная рыба.

Вычистивъ, выпотрошивъ леща, карасей или другую какую-либо рыбу изъ этого рода, перемой ихъ начисто, посыпь солью, обваляй въ мукѣ и, вложивъ въ нихъ икры съ обѣихъ сторонъ, поджарь на сковородѣ въ маковомъ маслѣ. Прoderжавъ потомъ нѣсколько времени въ печи, подавай горячими, засыпавъ сверху тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или рубленою зеленью петрушки.

3. Жареные окуни.

Очистивъ и приготовивъ окуней, какъ должно прокипяти въ кастрюлѣ нѣсколько постнаго или рыбнаго бульона съ маковымъ масломъ и зеленью петрушки, куда опустя тѣхъ окуней, дай имъ пролежать тамъ съ часъ времени; потомъ, вынувъ ихъ оттуда, обваляй въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и жарь на сковородѣ, поливая безпрестанно разгоряченнымъ масломъ. Когда окуни обжарятся съ обѣихъ сторонъ, уложи ихъ на блюдо, а къ оставшемуся изъ-подъ нихъ маслу прибавь немного муки и лимоннаго соку, прокипяти и облей обжаренныхъ окуней.

4. Жареная свѣжая осетрина. •

Обваривъ въ кипячей водѣ и наръзавъ ломтиками свѣжую осетрину, посоли ее, прибавъ не много мелко-толченаго перцу, обмакивай каждый ломтикъ въ клеръ, обваляй въ тертой сайкѣ или бѣломъ хлѣбѣ и обжаривай хорошенько на сковородѣ въ маковомъ маслѣ.

5. Жареные сельди.

Вымочивъ часа два пару или болѣе (сколько потребно) сельдей, промой ихъ начисто, очисти съ нихъ кожу, вынь внутренность и всѣ кости, разръзавъ вдоль; потомъ обмакивай ихъ въ клеръ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и жарь хорошенько въ маслѣ.

6. Жареная навага.

Очистивъ съ наваги кожу, выпотроши ее, вымой до чиста, посоли, обмакивай въ клеръ, обваляй въ тертой сайкѣ и обжаривай хорошенько въ маковомъ маслѣ.

Примѣчаніе. Точно также жарятся *корюшка* и *ряпушка*.

7. Жареные раки.

Для сего нужно влить въ кастрюлю потребное количество орѣховаго или мако-

ваго масла, всыпать туда рубленой зелени петрушки и мелко изрѣзанныхъ луковицъ и положить туда же живыхъ раковъ, присолить и жарить, закрывъ кастрюлю крышкой.

8. Жареные пискари со снятками.

Сперва должно очистить, выпотрошить, вымыть и обтереть полотномъ потребное количество пискарей; потомъ, сажая ихъ по 3 или по 5 штукъ на шпильку, присолить, обмакивать въ клеръ обвалять въ тертомъ хлѣбѣ и обжарить въ кастрюлѣ въ орѣховомъ или въ маковомъ маслѣ. Когда пискари поспѣютъ, снять ихъ со шпильекъ, уложить бортикомъ на блюдо и дать постоять нѣсколько времени въ тепломъ мѣстѣ. Послѣ того, перебравъ свѣжихъ бѣлозерскихъ снятковъ (сколько нужно), перемывъ, просоля и обтеревъ чистымъ полотномъ, должно обвалять ихъ въ мукѣ и обжарить въ маслѣ на сковородѣ. Когда все будетъ готово, выложить снятки на блюдо къ пискарямъ и подавать.

9. Жареные сухіе грибы.

Разваривъ до мягкости потребное количество сухихъ бѣлыхъ грибовъ, должно

перемыть ихъ въ холодной водѣ, обтереть чистою салфеткой или полотномъ, обмакивать въ клеръ, обвалять въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжаривать въ маковомъ маслѣ. Подавать съ жаренымъ картофелемъ.

10. Жареные свѣжіе грибы.

Обжаривъ шляпки свѣжихъ грибовъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, обвалять въ мукѣ и изжарить въ маковомъ маслѣ.

ГЛАВА X.

РАЗНЫЕ САЛАТЫ, КИСЕЛИ, КРЕМЪ, ЖЕЛЕ И МОРОЖЕНЫЯ.

Сверхъ описанныхъ уже при *скоромныхъ* кушаньяхъ салатовъ, кои могутъ быть приготавлиемы и для *постныхъ* — съ прованскимъ или другимъ какимъ-либо постнымъ масломъ, безъ примѣси яичнаго и молочнаго, — можно рекомендовать еще нижеслѣдующее:

1. Шпинатный салатъ.

Отвари свѣжій шпинатъ въ горячей водѣ до тѣхъ поръ, какъ размякнетъ; тогда выложи его тотчасъ въ холодную воду, чтобъ остылъ. Потомъ вынь его изъ воды, дай отякнуть и выжми, а послѣ того изруби помельче, выложи въ кастрюлю, прибавь къ нему малую долю соли, перца и тертаго мушкатнаго орѣха, перемѣшай все вмѣстѣ хорошенько, поставь кастрюлю въ кипятокъ и вари, чаще помѣшивая. Наконецъ

прибавь къ шпинату ложки двѣ прованскаго масла и по пропорціи уксусу.

Примѣчаніе. Точно также готовится и *лактукъ-салатъ*.

2. Грибной салатъ.

Вымывъ на-чисто хорошіе сухіе грибы, отварить ихъ въ водѣ, наръзать продольными полосками, смѣшать съ уксусомъ, прованскимъ масломъ, мелко изрубленнымъ лукомъ и перцемъ.

3. Картофельный салатъ.

Очистивъ вареный картофель, наръзать его тонкими ломтиками, изрубить помелче двѣ очищенныя отъ кожи, внутренностей и костей селетки, наръзать также мелко двѣ луковицы, прибавить столовую ложку прованскаго масла и по пропорціи уксусу; размѣшавъ все это хорошенько, посыпать немного перцемъ и подавать.

4. Овсяный кисель.

Намочивъ съ вечера фунта два хорошей овсяной муки въ чистой водѣ и прибавивъ туда столовый стаканъ закваски, дай закиснуть; а утромъ, процѣдя сквозь сито въ кастрюлю, присоли и кипяти раза три или болѣе до готовности, мѣшая непре-

станно лопаткой. Послѣ того вылей въ форму и остуди.

Примѣчаніе. Къ этому киселю подаютъ *сыту*, состоящую изъ хорошаго меду, разведеннаго кипяткомъ, и процеженную сквозь ситку.

5. Клюковный кисель.

Истолокши въ ступкѣ 2 фунта перебранной и на чисто перемытой спѣлой клюквы, разведи ее бутылкою холодной воды, процѣди и крѣпче прожми чрезъ чистую салфетку, чтобы вышелъ морсѣ. Въ этомъ морсѣ разведи $\frac{3}{8}$ фунта картофельной муки, прибавь мелкаго простѣяннаго сахару $\frac{1}{4}$ фунта, смѣшай, процѣди все это сквозь ситку въ кастрюлю и дай кипѣть, помѣшивая чаще лопаткой. Если замѣтишь, что кисель густъ, то разведи его кипяткомъ, и, прокипятивъ раза два или три, подавай горячій.

6. Кремъ изъ кислыхъ щей.

Для сего берутъ полторы бутылки отборныхъ кислыхъ щей, выливаютъ ихъ въ кастрюлю, взбиваютъ хорошенько на льду вѣнничкомъ, прибавляютъ туда полфунта развареннаго рыбьяго клею, тертой лимонной цедры, $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару и

полстакана бѣлаго винограднаго вина; все это смѣшавъ вмѣстѣ, продолжаютъ сбивать вѣнничкомъ и наконецъ, выложивъ въ форму, застуживаютъ.

7. Постное желе изъ ржанаго хлѣба.

Вскипятивъ воды и накрошивъ въ нее сушенаго ржанаго хлѣба, дай постоять часть времени; потомъ, процѣдивъ воду сквозь чистую салфетку, положи въ нее 1 фунтъ мелкаго сахару и увари до густоты сиропа. За симъ, пропустивъ этотъ сиропъ сквозь ситку въ чашку, прибавъ $\frac{1}{4}$ фунта развареннаго рыбьяго клею, соку изъ одного лимона и стаканъ бѣлаго винограднаго вина; все это, смѣшавъ хорошенько, взбивай на льду вѣнничкомъ, а какъ сдѣлается бѣло и густо, выложи въ форму и застуди.

8. Винное желе.

Положивъ одинъ фунтъ стружекъ оленьяго рога въ кастрюлю, налить шесть штофовъ воды и кипятить до тѣхъ поръ, пока окажется густовато-липкій отваръ; потомъ процѣдить его и остудить. За симъ, вскипятивъ въ кастрюлѣ $1\frac{1}{4}$ штофа бѣлаго вина, съ примѣстью сока и цедры отъ трехъ лимоновъ, отвара оленьяго рога, са-

хару, корицы и кардамону, прибавить туда же, для освѣтлѣнія желе, $\frac{1}{2}$ фунта развареннаго рыбьяго клея.—Когда все это хорошенько прокипитъ, дать нѣсколько отстояться и исподоволь процѣдить сквозь чистую салфетку, привязанную концами къ ножкамъ опрокинутаго стула, а по процѣженіи застудить.

9. Барбарисное желе.

Вскипятить въ водѣ 1 фунтъ хорошаго барбарису, вылей изъ кастрюли въ чашу и дай отстояться, а между тѣмъ свари сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару съ цедрой и свѣжимъ сокомъ изъ одного лимона. Потомъ, смѣшавъ этотъ сиропъ съ барбарисною водою, прибавь туда $\frac{1}{4}$ фунта развареннаго рыбьяго клея, прокипяти, разлей въ небольшія формочки а застуди.

Примѣчаніе. Можно это желе подцвѣчивать клюквою, процѣженною сквозь чистую салфетку.

10. Персиковое мороженое.

Очистивъ десятокъ спѣлыхъ свѣжихъ персиковъ отъ косточекъ, мякоть протри сквозь сито, смѣшай съ двумя фунтами мелкаго сахару, вскипяти, прибавь туда по пропорціи лимоннаго сока и вылей всю

смѣсь въ форму, которую должно поставить въ кадку, обложить кругомъ толченымъ льдомъ, обсыпать побольше солью и вертѣть, мѣшая безпрестанно мороженое лопаткою.

11. Ананасное мороженое.

Разрѣзавъ на небольшіе кусочки мякоть очищеннаго ананаса, развари его и протри сквозь сито. Такой протертой мякоти $1\frac{1}{2}$ фунта, смѣшавъ съ $\frac{3}{4}$ фунта распушеннаго въ водѣ сахара и прибавивъ туда же соку изъ 5 свѣжихъ лимоновъ, перемѣшать все хорошенько и заморозить въ формѣ, какъ выше сказано (№ 10).

12. Клубничное мороженое.

Протеревъ сквозь сито въ тазикъ 4 фунта очищенной клубники, влей туда же 4 фунта чистаго сахарнаго сиропа и по вкусу лимоннаго соку. Во всемъ остальномъ поступай, какъ показано подъ № 10.

Примѣчаніе. Точно также готовится мороженое изъ земляники, морошки и т. п. Для подцвѣченія таковыхъ мороженныхъ можно надавить соку изъ потребнаго количества клюквы и оный прибавлять предъ замораживаніемъ въ формѣ.

ГЛАВА XI.

РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ И ХЛѢБЕННЫЯ.

1. Грибной пуддингъ.

Сваривъ, отжавъ и мелко изрубивъ потребное количество хорошихъ грибовъ, прибавляютъ нѣсколько обжаренныхъ въ маслѣ луковицъ, немного перцу, по вкусу соли, $\frac{1}{4}$ фунта орѣхового или макового масла, нѣсколько грибнаго или рыбьяго бульону и достаточное количество тертаго бѣлаго хлѣба, чтобы вышло густое тѣсто, которое, выложивъ въ намазанную масломъ кастрюлю, ставятъ въ печь до готовности и подаютъ къ столу съ бѣлымъ или краснымъ соусомъ (См. гл. XIII, № 2 и 3).

2. Рисовыя клецки съ шоколадомъ.

На полфунта густосваренаго въ водѣ рису, прибавъ ложку орѣхового масла,

ложку сахару, ложку розовой воды (или безъ оной), толченаго миндаю, корицы, тертой лимонной цедры, промѣшай все это хорошенько вмѣстѣ и надѣлай клецокъ въ видѣ маленькихъ грушъ, изъ коихъ въ каждую положи по вишнѣ, обваляй въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарь въ маслѣ; а при подачѣ обсыпь клецки тертымъ шоколадомъ.

3. Пирогъ изъ кислаго тѣста съ вареньемъ.

Смѣшавъ съ тѣстомъ, приготовленнымъ, какъ сказано въ главѣ VI, подъ № 1, $\frac{1}{4}$ фунта маковаго или орѣховаго масла и $\frac{1}{2}$ фунта мелко толченаго сахару, должно раскатать его круглою лепешкою, края смазать водою, положить туда фунта полтора какаго угодно варенья, размазать поровнѣ, а сверху вновь наръзанными изъ тѣста ремешками переплести въ видѣ рѣшеточки, сверху коей должно обложить кругомъ пирога какими-либо изъ тѣста фигурками или зубчиками, обсыпать мелко-крошенымъ миндалемъ съ сахаромъ и поставить въ печь до готовности.

4. Миндальный марципанъ.

Очистивъ обвареннаго въ кипяткѣ 2 фун-

та сладкаго и $\frac{1}{8}$ фунта горькаго миндаля, должно истолочь его въ ступкѣ, подливая исподоволь бѣлаго вина, чтобы миндаль не смаслился; потомъ, смѣшавъ его съ 2 фунтами мелкаго сахару, растереть ихъ хорошенько, выжать туда соку изъ 2 свѣжихъ лимоновъ, а когда масса будетъ очень густа, то подливать немного мадеры. Потомъ, раскатавъ эту массу скалкой толщиною въ мизинецъ, должно наръзать разными фигурками или штучками, выложить на обложенный бумагою желѣзный листъ и поставить въ вольный жаръ, пока поспѣетъ. Къ столу подаютъ обыкновенно съ какимъ-либо вареньемъ, посыпая марципанъ сахаромъ.

5. Рубленый миндаль въ коробочкахъ.

Очистивъ 1 фунтъ обвареннаго въ кипятокъ сладкаго миндаля, изрубн его мельче; потомъ, смѣшавъ съ $\frac{3}{4}$ фунта мелкоистолченнаго сахару и лимонною цедрою и смочивъ свѣжимъ лимоннымъ сокомъ, сотри все вмѣстѣ хорошенько, разложи по коробочкамъ, поставь въ печь въ вольный духъ и дай обсохнуть. Послѣ того, выло-

живъ изъ коробочекъ, заглазируй глазу-ромъ, подсуши и подавай.

Примѣчаніе. Въ этомъ случаѣ *красный мазиръ* дѣлается изъ клюквы, протертой съ мелкимъ сахаромъ сквозь частое сито; а *бѣлый* изъ свѣжаго лимона съ саха-ромъ же.

6. Миндальные узелки или кольца.

Очистивъ 1 фунтъ обвареннаго въ кипяткѣ сладкаго миндаля, истолки помягче въ ступкѣ, смочи водой (особенно если есть розовая), посыпь $1\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, выдави туда же соку изъ одного свѣжаго лимона и стирай хорошенько ложкою.—Потомъ, свернувъ изъ бумаги трубку, выложъ туда приготовленную массу, выпускай изъ трубки узелками или кольцами на листъ бумаги и запекай въ вольномъ духу

КОНЕЦЪ ВТОРОЙ ЧАСТИ.

ЦѢНА ЗА ТРИ ЧАСТИ **2** РУБ. СЕР